

ESPACE BRASSERIE

La Carte

Les Entrées :

Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché.....	12 €
Parfait de foies de volailles, chutney aux fruits secs.....	12 €
Mozzarella Bufala sur une ratatouille froide, tomates confites au pesto.....	14 €
Terrine de courgettes et son concassé de tomates au basilic.....	12 €
Salade italienne, melon et artichaut poivrade, méli-mélo de jambon cru et parmesan.....	16 €
Salade fraîcheur, avocat crevettes, sauce cocktail au Cognac et pamplemousse rose.....	16 €
Médaillon de foie gras mi-cuit aux figues moelleuses.....	17 €
Risotto d'asperges aux morilles.....	18 €

Les Plats :

Quenelle de brochet, sauce homardine.....	16 €
Dos de cabillaud sur une brandade parmentière, chorizo aux deux poivrons.....	20 €
Médaillon de lotte à la poitrine fumée, purée à l'huile d'olive, senteur à la truffe.....	26 €
Tagliatelles fraîches, tomates poivrons aux légumes de saison (plat végétarien).....	15 €
Des ravioles du Royans dans un velouté de poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée.....	19 €
Tartare de bœuf charolais (180 Gr), tranché au couteau, salade et frites maison.....	15 €
Travers de porc caramélisé au miel, aux poires et pommes fruits.....	16 €
Andouillette à la ficelle aux graines de moutarde «Bobosse»	18 €
Burger, compote d'oignons aux quatre épices, reblochon et poitrine fumée, frites maison.....	18 €
Foie de veau persillé.....	23 €
Entrecôte grillée 250 Gr, sauce béarnaise	23 €

Les Fromages et Desserts :

Fromage blanc.....	5 €
Demi-Saint-Marcellin.....	5 €
Café gourmand.....	7 €
Panna cotta à la rhubarbe, chips de patate douce.....	8 €
Crème brûlée aux morilles confites, tuile à l'orange.....	8 €
Abricots rôtis aux amandes, anglaise au lait de coco.....	8 €
Ganache mousseuse au chocolat intense aux framboises.....	8 €
Déclinaison autour d'une assiette de fruits rouges.....	8 €
Tarte aux fruits de saison.....	8 €
Chocolat liégeois.....	8 €
Café liégeois.....	8 €
Coupe colonel.....	8 €
Fruits rouges melba.....	8 €
Coupe exotique (sorbets coco et passion, morceaux d'ananas, chantilly).....	8 €

Une carte des allergènes est à votre disposition - Prix nets en €ttc, service compris

Vente à emporter, remise de 10 % sur nos tarifs à la carte

Menu Presqu'île à 28 €

Parfait de foies de volaille, chutney aux fruits secs

Ou salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché

Ou Terrine de courgettes
et son concassé de tomates au basilic

Quenelle de brochet, sauce homardine

Ou Andouillette à la ficelle
aux graines de moutarde «Bobosse»

Ou Travers de porc caramélisé au miel,
aux poires et pommes fruits

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

Ou Dessert au choix

FORMULES DU JOUR

(du lundi au vendredi midi,
hors week-end et jours fériés)

ENTREE du jour + PLAT du jour
+ DESSERT du jour : 23 €

ENTREE du jour + PLAT du jour : 18 €

ENTREE du jour ou PLAT du jour : 13 €

DESSERT du jour : 5 €

Vins au verre

VINS BLANCS

AOC Beaujolais 2018 (Domaine Cheysson)

Viognier 2018 « Vin de Pays de l'Ardèche »

AOC Rully 2018 « La Chaponnière » (Borgeot)

AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau)

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)

AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson)

AOC Vacqueyras 2018 (Dne Verquière)

AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016 (Borgeot)

Verre

6 €

6 €

8 €

7 €

5 €

7 €

8 €

9 €

VINS OUVERTS en pot

AOC Macon (12°) blanc

AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé

AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge

Verre
12cl

4 €

4 €

4 €

¼
25cl

6 €

6 €

6 €

Pot
46cl

11 €

11 €

11 €