

ENTREES / STARTERS

Salade lyonnaise / Lyonnaise salad

Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché
Mixed green salad with croutons, bacon and poached egg

Saumon mariné au lait de coco et citron vert / Raw salmon marinated in coconut milk and lime

Carpaccio de bœuf / Beef carpaccio

Salade Italienne / Italian salad

Salade verte, tomates, mozzarella, melon, jambon Serrano et poivrons / *Green salad, tomato, mozzarella, melon, Serrano ham and red pepper*

Salade fraîcheur / Fresh salad

Salade vert, tomates, avocats, pamplemousse et gambas / *Green salad, tomato, avocado, grapefruit and prawns*

PÂTES / PASTA

Tagliatelles aux moules et au roquefort / Tagliatelle with mussels and roquefort cheese

Tagliatelles à la carbonara / Tagliatelles carbonara

Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée / Ravioles from Royans with foie gras and leeks

POISSON / FISH*

Quenelle de brochet, sauce homardine / Pike quenelle with lobster sauce

Risotto de gambas et « Sot-L'y-laisse » au chorizo Ibérique / Risotto of gambas and oyster meat with red chorizo sauce

Filet de daurade royale sur la peau à l'encre de seiche / Sea bream roasted on its skin with squid ink sauce

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf Charolais, tranché au couteau (180 gr) / Steak tartare (raw beef with seasoning)

Burger cuisiné comme un Rossini / Burger with foie gras

Véritable andouillette de veau « Bobosse » à la ficelle aux graines de moutarde / Tripe sausage from "Bobosse" with mustard sauce

Entrecôte grillée sauce béarnaise / Grilled rib steak with bearnaise sauce

Foie de veau persillé / Calf's liver with parsley

Fricassée de rognon de veau, façon Beaujolaise / Calf's kidneys fricassée in a beaujolaise way

13,00€

15,00€

15,00€

16,00€

16,00€

14,00€

15,00€

19,00€

15,00€

21,00€

25,00€

15,00€

18,00€

19,00€

23,00€

23,00€

26,00€

Menu « Midi »

Formules servies le midi seulement
(sauf dimanches et jours de fêtes)
*Served at lunch time only,
except sunday and bank holidays*

11,00€

Entrée du Jour ou Plat du Jour
Starter of the day or Dish of the day

16,00€

Entrée du Jour et Plat du Jour
Starter of the day or Dish of the day

21,00€

Entrée, plat, dessert du jour
Starter, dish and dessert of the day

5,00€

Dessert du jour

Menu Enfant

(servi jusqu'à 8 ans)

10,00€

Steak haché et pommes allumettes
Glace (parfum au choix) ou tarte aux fruits
Un sirop à l'eau (parfum au choix)

Menu Presqu'île 28 €

Saumon mariné au lait de coco et citron vert *Raw salmon marinated in coconut milk and lime*

Ou

Carpaccio de bœuf *Beef carpaccio*

Risotto de gambas et « Sot-L'y-laisse » au chorizo Ibérique

Risotto of gambas and oyster meat with red chorizo sauce

Ou

Fricassée de rognon de veau, Beaujolaise aux échalotes mauves *Calf's kidneys fricassée with red wine and shallots sauce*

Fromage blanc ou 1/2 St Marcellin *Fromage frais with cream or local cheese*

ou

Dessert au choix *Dessert of your choice*

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE*

VINS BLANCS

Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2016
«Premières Grives» (Domaine du Tariquet)

AOC Muscadet 2014 Sèvre et Maine sur Lie

Viognier 2016 « Vin de Pays de l'Ardèche »
(Cave St Désirat)

AOC Rully « la Chaponnière » 2015 (Borgeot)

VINS ROSES

AOC Côtes de Provence - Château de Jasson
2017 « Cuvée Eléonore »

Verre
12cl

6,00€

5,50€

7,00€

9,00€

6,50€

VINS ROUGES

RIOJA 2013 « Marquès de Riscal »(Espagne)

AOC Vacqueyras 2015 (Domaine Verquière)

AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre)

AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2015 (Borgeot)

Verre
12cl

5,00€

7,00€

7,00€

9,00€

* Nos vins au verre ont été sélectionnés par Monsieur Borgeot afin d'accompagner au mieux votre repas. Ils raviront vos papilles et s'accorderont parfaitement avec les saveurs de nos plats.

VINS BLANCS

Bouteille	
Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2016 «Premières Grives» (Domaine du Tariquet)	24,00€
AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Muscadet 2014 Sèvre et Maine sur Lie	26,00€
Viognier 2017 « Vin de Pays de l'Ardèche » (Cave St Désirat)	26,00€
AOC Saint Joseph 2016 (Cave St Désirat)	31,00€
AOC Saint-Véran 2016 (Martin)	36,00€
AOC Rully « la Chaponnière » 2015 (Borgeot)	39,00€
AOC Santenay «Clos de la Comme Dessus» 2015	50,00€
AOC Pouilly-Fuissé 2013 (Domaine Béranger)	55,00€

VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Côtes de Provence - Château de Jasson 2017 « Cuvée Eléonore »	32,00€

VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Chiroubles 2016 (Domaine Cheysson)	24,00€
RIOJA 2013 « Marquès de Riscal » (Espagne)	25,00€
AOC Saumur-Champigny 2013	26,00€
AOC Saint-Joseph 2015/2017 (Cave St Désirat)	31,00€
AOC Vacqueyras 2016 (Domaine Verquière)	34,00€
AOP Minervois 2014 (Domaine Montcélèbre)	35,00€
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2015 (Borgeot)	41,00€
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2015 (Cuilleron)	105,00€

VINS PETILLANTS

Crémant de Bourgogne	35,00€
Champagne Mandois brut	55,00€
Champagne Mandois Brut Rosé	60,00€

¹ / ₂ Bouteille	Verre 12cl	1/4 25cl	Pot 46cl
AOC Macon (12°) blanc	4,00€	6,00€	11,00€
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4,00€	6,00€	11,00€
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4,00€	6,00€	11,00€

APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	Verre 12cl	4,50€
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)		4,50€
Campari (4 cl) Suze (5 cl)		5,00€
Porto rouge ou Porto blanc (5 cl)		7,00€
Kir - Communard		4,50€
Americano (6 cl)		10,00€
Coupe de Champagne brut		12,00€
Kir royal, apéritif maison		12,00€
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's (4 cl)		10,00€
Whisky (Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)		7,00€
Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)		7,00€
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)		7,00€

BIERES

Bière Pression Heineken, le demi 25 cl	Verre	3,90€
Bière Pression Affligem, le demi 25cl		4,40€
Bière bouteille : Pelforth brune (33 cl)		5,00€
Bière bouteille : Bière Tradition Ambrée « la soyeuse » (33 cl)		5,50€

EAUX MINERALES

San Pellegrino / Eau de Perrier	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
	5,50€	4,50€
Vittel	5,50€	4,50€

Café ou Café allongé	Tasse / verre	2,30€
Thé, infusion		4,00€
Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)		3,90€

NOS DESSERTS



Taxe de 10% et service compris

Tarte du jour	7,00€
Baba au Rhum	8,00€
Meringue glacée à la framboise	8,00€
Tiramisu aux griottes	8,00€
Coupe de fruits rouges	8,00€
Crème brûlée à la vanille	9,00€
Café gourmand	7,00€
Fromage blanc à la crème	5,00€
Demi-Saint-Marcellin	5,00€
Cervelle des canuts	5,00€
Assiette de fromages	9,00€

NOS COUPES GLACEES



Taxe de 10% et service compris

Colonel <i>(Sorbet citron vert, vodka)</i>	8,00€
Coupe Vigneronne <i>(Cassis intense, poire du verger, crème de cassis et eau de vie de poire)</i>	8,00€
Coupe Antillaise <i>(Glace vanille, glace Rhum-raisins, lait de coco, et morceaux d'ananas coupés)</i>	8,00€
Coupe aux fruits rouges Melba <i>(Glace vanille, fruits rouges, coulis de fruits rouges et chantilly)</i>	9,00€
Coupe de Crème glacée et sorbet (3 boules)	5,00€
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisins, Caramel beurre salé	
Sorbets : Citron vert, Cerise, Framboise, Cassis	