
ENTRÉES

STARTERS

Brioche perdue aux escargots – persillade, champignons et Cantal <i>Savory French toast with snails, mushroom persillade and Cantal cheese</i>	11€
Ravioles du Dauphiné gratinées au Saint-Marcellin - caviar de poivron, jambon de Pays <i>Gratinated Dauphiné ravioli with Saint-Marcellin cheese, roasted pepper caviar and cured ham</i>	12€
Soupe à l'oignon en croûte feuilletée, fromages de Savoie <i>Onion soup in a puff pastry crust, Savoy cheeses</i>	11€
Œuf Bénédicte façon meurette, poitrine de porc confite, oignons confits, champignons - sauce vin au rouge <i>Meurette-style Eggs Benedict, confit pork belly, caramelized onions, mushrooms and red wine sauce</i>	11€
Foie gras de canard au magret fumé - compotée pomme figues <i>Duck foie gras with smoked duck breast, apple and fig compote</i>	15€

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

Burger au bœuf, Saint-Marcellin pané, oignons confits à la bière, tapenade de tomates, salade, mayonnaise aux herbes – frites <i>Beef burger with breaded Saint-Marcellin cheese, beer-confit onions, tomato tapenade, salad, herb mayonnaise, and fries</i>	18€
Côte de bœuf Charolaise (1kg+ environ, pour 2 personnes maximum), sauces & frites <i>Charolaise rib steak (approx. 1 kg, for 2 people), choice of sauce and fries</i>	79€
Gratin de ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin, fondue de poireaux et Parmesan <i>Gratin of Dauphiné ravioles with Saint-Marcellin cheese, leek fondue and parmesan</i>	17€

POISSONS

FISH

Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua <i>Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce</i>	19€
Lieu jaune, poireaux grillés – curry aux moules de bouchot <i>Pollock, bouchot mussel curry and grilled leeks</i>	21€
Saint-Jacques snackées – crème de butternut, pommes dauphine, vierge à la pomme et noisettes torréfiées <i>Seared scallops, butternut squash cream, pommes dauphine, apple and toasted hazelnut vierge</i>	24€

Garniture au choix pour les viandes et les poissons : frites ou ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

VIANDES

MEAT

Cordon bleu de volaille, jambon blanc, Abondance - sauce truffe <i>Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, truffle sauce</i>	21€
Foie de veau, sauce forestière, persillade – ail confit <i>Veal liver, mushroom forestière sauce, garlic-parsley butter confit garlic</i>	18€
L'Andouillette panée 5A tirée à la ficelle - confit d'oignons à la bière sauce moutarde <i>Breaded Andouillette 5A pulled with a string - beer onion confit, mustard sauce</i>	19€
Basse-côte de bœuf confite Rossini – toast, compotée et sauce échalote <i>Confit beef chuck Rossini-style, toast, compote and shallot sauce</i>	21€
Joues de porc confites à la bière, sauce basquaise - oignons frits <i>Slow-cooked pork cheeks in beer, Basque-style sauce and crispy onions</i>	20€

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade <i>Plate of 3 cheeses with mixed salad</i>	8€
Brioche perdue, praliné, éclats de noisettes – sorbet passion <i>French toast brioche, praline, hazelnut pieces and passion fruit sorbet</i>	8€
Mi-cuit au chocolat sauce chocolat Dulcey, éclats croustillants – glace vanille <i>Chocolate fondant, Dulcey chocolate sauce, crispy crumble and vanilla ice cream</i>	8€
Financier mandarine, crème pâtissière à la vanille, amandes - sorbet mandarine <i>Mandarin financier, vanilla pastry cream, almonds and mandarin sorbets</i>	8€
Mont rose - meringue, sorbet cassis, chantilly et crèmeux à la praline rose <i>Mont Rose - meringue, blackcurrant sorbet, whipped cream and pink praline crèmeux</i>	8€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla Crème Brûlée</i>	8€
Baba au rhum - crème chantilly mascarpone et fruits frais <i>Rum baba – mascarpone whipped cream and fresh fruits</i>	8€

COUPES GLACÉES

ICE CREAM CUPS

Dame blanche - Vanille, coulis de chocolat, chantilly et amandes éffillées <i>Dame blanche – vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, and sliced almonds</i>	8€
Mojito fraise - sorbet citron vert, rhum, menthe et fraises fraîches <i>Strawberry mojito – lime sorbet, rum, mint, and fresh strawberries</i>	8€
Croix-Rousse en Papaye - sorbet mangue et ananas, fruits de la passion, noix de coco <i>La Croix-Rousse en Papaya – mango and pineapple sorbet, passion fruit, coconut</i>	8€

MENU LYONNAIS

29€

ENTRÉES

STARTERS

Brioche perdue aux escargots – persillade, champignons et Cantal

Savory French toast with snails, mushroom persillade and Cantal cheese

Soupe à l'oignon en croûte feuilletée, fromages de Savoie

Onion soup in a puff pastry crust, Savoy cheeses

PLATS

MAIN DISHES

Andouillette Lyonnaise panée - sauce moutarde

Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce

Foie de veau, sauce forestière, persillade – ail confit

Veal liver, mushroom forestière sauce, garlic-parsley butter confit garlic

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua

Lyonnaise specialty - Pike quenelle Nantua sauce

Joues de porc confites à la bière, sauce basquaise - oignons frits

Slow-cooked pork cheeks in beer, Basque-style sauce and crispy onions

Garniture au choix : frites ou

ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

Choice of side : fries or ratatouille with zaatar and creamy polenta

FROMAGES, COUPES GLACÉES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERTS OR CHEESES

MENU DU MIDI

LUNCH MENU

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Plat du jour 12€

Main dish

Entrée + plat ou plat + dessert 16€

Starter + main dish or main dish + dessert

Entrée + plat + dessert 19€

Starter + main dish + dessert

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC service compris

MENU DES GÔNES

35€

ENTRÉES

STARTERS

Œuf Bénédicte façon meurette, poitrine de porc, oignons confits, champignons - sauce vin au rouge

Meurette-style Eggs Benedict, confit pork belly, caramelized onions, mushrooms and red wine sauce

Ravioles du Dauphiné gratinées au Saint-Marcellin - caviar de poivron, jambon de Pays

Gratinated Dauphiné ravioli with Saint-Marcellin cheese, roasted pepper caviar and cured ham

Foie gras de canard au magret fumé - compotée pomme figues (+2€)

Duck foie gras with smoked duck breast, apple and fig compote (+2€)

PLATS

MAIN DISHES

Lieu jaune, poireaux grillés – curry aux moules de bouchot

Pollock, bouchot mussel curry and grilled leeks

Cordon bleu de volaille, jambon blanc, Abondance - sauce truffe

Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, truffle sauce

Basse-côte de bœuf confite Rossini – toast, compotée et sauce échalote

Confit beef chuck Rossini-style, toast, compote and shallot sauce

Saint-Jacques snackées – crème de butternut, pommes dauphine, vierge à la pomme et noisettes torréfiées (+3€)

Seared scallops, butternut squash cream, pommes dauphine, apple and toasted hazelnut vierge (+3€)

Garniture au choix : frites ou

ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

Choice of side : fries or ratatouille with zaatar and creamy polenta

FROMAGES, COUPES GLACÉES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERTS OR CHEESES

MENU ENFANTS -10 ANS

KIDS MENU - 10 YEARS

12€

Cheeseburger

ou

Nuggets de volaille

frites

+ 1 sirop et une glace

-

*Beef cheeseburger **or** chicken nuggets*

french fries + 1 fruit sirup and ice cream

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

Kir (cassis, pêche, framboise ou mûre) 12cl	6€	Vodka Wybrowa, Gin Beefeter 4cl	5€
Kir royal 12cl	7,5€	Whisky Ballatine's, Rhum Havana 3ans 4cl	6€
Communard 12cl	6€	Jack Daniel's, Bourbon Four Roses 4cl	7€
Ricard 3cl	4€	Louise Gin (gin artisanal Lyonnais) 4cl	8€
Martini blanc, Martini rouge 5cl	6€	Rhum Ambrée La Hechicera, Diplomatico 4cl	8€
Suze, Campari 5cl	6€	Whisky Aberlour 10ans, Bourbon Maker Mark's 4cl	8€

LIQUEURS & EAU DE VIE

LIQUEURS & BRANDY

Limoncello 4cl	5€	Grand Marnier, Cointreau, Poire William's 4cl	6€
Get 27, Get 31, Bailey's, Amaretto, Chambord 4cl	6€	Cognac Le Palin 4cl	6€
Chartreuse jaune, Chartreuse verte 4cl	8€	Marc de Bourgogne Jacoulot 4cl	7€
Liqueurs Jacoulot : Menthe poivrée, Poire, Prunelle,		Génépi Guillaumette artisanal des Hautes-Alpes 4cl	7€
Mandarine, Verveine, Bouchon, Lemon 4cl	7€	Cognac Hennessy 4cl	8€

BIÈRES

MICRO BRASSERIE D'ANCELLE VO - bière artisanale Hautes-Alpes

BIÈRES PRESSION,

	25cl	50cl
Blonde Dorée	4,10€	8,00€
Brune	4,50€	8,50€

BIÈRES BOUTEILLES,

Blanche, Dorée (blonde) ou Ambrée bouteille 33cl	6,5€
---	------

EAUX, SODAS & JUS DE FRUIT

WATERS, SODAS AND JUICES

Evian ou Badoit 1L	5,50€
Chateldon ou Badoit rouge 75cl	8€
Evian ou Badoit 50cl	3,50€
Badoit rouge 33cl	4,10€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro / Pespi ou Pepsi Max 33cl	4,10€
Schweppes Tonic ou Agrumes ou Ice tea 25cl	4,10€
Orangina 25cl	4,10€
Limonade 25cl	4,10€
Sirop à l'eau 33cl	3,00€
(citron, grenadine, fraise, pêche, menthe)	
Jus de fruit 20cl	4,10€
Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas, poire, abricot	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,20€
Double café	3,90€
Café allongé	2,50€
Cappucino	4,00€
Chocolat, thé, infusion	3,50€
Irish coffee	8,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.

VERRES & POTS LYONNAIS

WINE BY THE GLASS & JARS

	12cl	46cl
ROUGE Beaujolais-Villages Gamay AOP	5,50€	19€
ROUGE Brouilly AOP	6,5€	23€
ROUGE Coteaux-Bourguignons AOP	6,5€	23€
ROUGE Saint-Joseph AOP	9,5€	36€
BLANC Beaujolais-Village Chardonnay AOP	5,50€	19€
BLANC demi-sec Gewurztraminer Vieilles Vignes AOC	7,00€	26€
ROSÉ Beaujolais Rosé AOP	5,10€	18€

VINS ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
AOC Beaujolais village - Château de Monternot 2022		25€
AOP Coteaux-Bourguignons - Comte Philippe de La Poype 2021		28€
AOP Juliéna s - Anne d'Aleyrac 2021	17€	29€
AOP Morgon - Château de Monternot 2021	19€	34€
AOP Brouilly Chapelle Saint-Pierre - Château de Monternot 2022		38€
AOC Crozes-Hermitage - Domaine des Delas 2023		45€
AOC Vacqueyras - Domaine Damiano 2022		51€
AOP Saint-Joseph - Domaine Durand 2023		57€
AOC Côte-Rotie - « La Chana » Domaine Duclaux 2022		98€
AOC Gevrey-Chambertin - Domaine Huguenot 2022		118€

VINS BLANC

WHITE WINES

	75cl
AOC Beaujolais Blanc - Château de Monternot 2022	25€
AOC Bourgogne Blanc - Philippe de La Poype 2023	35€
AOC Gewurztraminer Vieilles Vignes - Domaine Joseph Freudenreich 2022	34€
AOC Riesling Grand Cru Pfersisberg - Domaine Joseph Freudenreich 2022	38€
AOC Sancerre « Les Ormeaux » - Domaine Joseph Mellot 2023	52€
AOC Chablis - Domaine Dauvissat 2023	65€

ROSÉS

ROSÉ WINES

	150cl	75cl
AOC Beaujolais Rosé - Château de Monternot	40€	24€
AOP Côtes de Provence - Sainte-Marguerite Symphonie		44€

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
AOC Crémant-de-Bourgogne Brut - Domaine Voarick	7€	35€
AOP Champagne Brut - Haton		57€
AOP Champagne - Drappier Brut Nature millésime d'exception 2017		110€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.