
ENTRÉES

STARTERS

Brioche perdue façon œuf meurette, champignons, lardons, croûtons - sauce marchand de vin	12€
<i>French toast brioche "œuf meurette style", mushrooms, bacon, croutons and red wine sauce</i>	
Terrine de foie gras, artichauts et ail noir - toast brioché et pickles	15€
<i>Foie gras terrine with artichokes and black garlic - toasted brioche and pickles</i>	
Feuilleté aux escargots, béchamel au comté, fondue de poireaux et persillade	11€
<i>Puff pastry with snails, Comté béchamel, leek fondue and garlic-parsley butter</i>	
Soupe à l'oignon en croûte, croûtons au levain et fromages de Savoie	11€
<i>French onion soup in a pastry crust, sourdough croutons and Savoy cheeses</i>	
Gratin de ravioles du Dauphiné - caviar de poivron et jambon de pays	12€
<i>Dauphiné style raviole gratin with pepper caviar and country ham</i>	

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

Burger truffé, brie, oignons confits à la bière, poitrine fumée et champignons – jus de veau à la truffe	18€
<i>Truffle burger with brie, beer-braised onions, smoked bacon and mushrooms, truffled veal jus</i>	
Côte de bœuf Angus (1kg+ environ, pour 2 personnes maximum), sauce au choix et frites	79€
<i>Angus rib steak (approx. 1 kg, for 2 people), choice of sauce and fries</i>	
Gratin de ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin, fondue de poireaux et Parmesan	17€
<i>Gratin of Dauphiné ravioles with Saint-Marcellin cheese, leek fondue and parmesan</i>	

POISSONS

FISH

Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua	19€
<i>Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce</i>	
Dos de cabillaud en croûte d'herbes - beurre blanc marinière aux coques	22€
<i>Cod loin in an herb crust, marinière-style white butter sauce with cockles</i>	
Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, purée de pommes de terre, fondue de poireaux, céleri-rave, pomme Granny – curry breton	25€
<i>Scallops from Saint-Brieuc Bay, mashed potatoes, leek fondue, celeriac and Granny Smith apple – Breton curry sauce</i>	

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 façon Célestine <i>Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, Célestine-style sauce</i>	21€
Foie de veau à la planche, pommes paille et persillade – sauce à l'échalote <i>Veal liver cooked on the plancha, shoestring potatoes and parsley-garlic butter - shallot sauce</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€
Faux filet de bœuf,ail confit, tombée de champignons - jus de veau truffé <i>Beef sirloin, truffled veal jus, sautéed mushroom - confit garlic</i>	22€
Joues de porc confites, chorizo, oignons frits - crème de piquillos <i>Braised pork cheeks with chorizo and crispy onions, served with piquillo pepper cream</i>	19€

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 noisette – glace au yaourt <i>French toast with praline, hazelnut pieces and yogurt ice cream</i>	8€
Mi-cuit au chocolat, glace chocolat noir – sauce chocolat <i>Chocolate fondant with dark chocolate ice cream and chocolate sauce</i>	8€
Paris-Lyon - choux craquelin, crème mousseline à la praline rose lyonnaise, framboise <i>Pink praline cheesecake with raspberry insert and red fruit coulis</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, chantily 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 fraiches <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

Feuilleté aux escargots, béchamel au comté, fondue de poireaux et persillade

Puff pastry with snails, Comté béchamel, leek fondue and garlic-parsley butter

Soupe à l'oignon en croûte, croûtons au levain et fromages de Savoie

French onion soup in a pastry crust, sourdough croutons and Savoy cheeses

PLATS

MAIN DISHES

Andouillette Lyonnaise panée - sauce moutarde

Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce

Foie de veau à la planche, pommes paille et persillade - sauce à l'échalote

Veal liver cooked on the plancha, shoestring potatoes and parsley-garlic butter - shallot sauce

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua

Lyonnaise specialty - Pike quenelle Nantua sauce

Joues de porc confites, chorizo, oignons frits - crème de piquillos

Braised pork cheeks with chorizo and crispy onions, served with piquillo pepper cream

Garniture au choix : frites ou

ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

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

FROMAGES, COUPES GALÉCES 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

Brioche perdue façon œuf meurette, champignons, lardons, croûtons - sauce marchand de vin

French toast brioche "œuf meurette style", mushrooms, bacon, croutons and red wine sauce

Terrine de foie gras, artichauts et ail noir - toast brioché et pickles (+2€)

Foie gras terrine with artichokes and black garlic - toasted brioche and pickles

Gratin de ravioles du Dauphiné - caviar de poivron et jambon de pays

Dauphiné style raviole gratin with pepper caviar and country ham

PLATS

MAIN DISHES

Dos de cabillaud en croûte d'herbes - beurre blanc marinière aux coques

Cod loin in an herb crust, marinière-style white butter sauce with cockles

Cordon bleu de volaille, jambon blanc, Abondance - sauce façon Célestine

Chicken cordon bleu, white ham, Abondance cheese, Célestine-style sauce

Faux filet de bœuf, ail confit, tombée de champignons - jus de veau truffé

Beef sirloin, truffled veal jus, sautéed mushroom - confit garlic

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, purée de pommes de terre, fondue de poireaux, (+3€) céleri-rave, pomme Granny – curry breton

Scallops from Saint-Brieuc Bay, mashed potatoes, leek fondue, celeriac and Granny Smith apple – Breton curry sauce

*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 Henessy 4cl	8€

BIÈRES

BIÈRE PRESSION,	25cl	50cl
Blonde Fischer Tradition	4,10€	8,00€
IPA Gallia Nouveau Western	4,50€	8,50€

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

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 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 Jean-Marc Millot 2022		112€

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€

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.