

---

## ENTRÉES

### STARTERS

- Croque monsieur lyonnais - saucisson à cuire, béchamel au Saint-Félicien, oignons confits, pesto d'épinard et noix** 11€  
*Lyonnais Croque Monsieur - cooking sausage, Saint-Félicien béchamel, caramelized onions, spinach pesto, and nuts*
- Ravioles du Dauphiné au Saint-Marcellin, caviar de poivron et jambon de Parme** 12€  
*Lyonnais specialty ravioles with St marcelin cheese, pepper caviar, Parma ham*
- Saucisson brioché toasté au beurre noisette, mesclun de salade - sauce au vin et échalottes** 11€  
*Toasted brioche with cooked sausage - hazelnut butter, mixed salad, wine and shallot sauce*
- Oeufs mollets frits - crème de butternut, fromage de chèvre frais** 12€  
*Soft-boiled fried eggs - butternut cream, fresh goat cheese*
- Soupe à l'oignon gratinée aux fromages savoyards** 11€  
*Gratinated French onion soup with Savoyard cheeses*

---

## NOS INCONDITIONNELS

### OUR CLASSICS

- Burger Lyonnais - boeuf haché, St Marcellin, oignons confits, tapenade de tomates, mesclun** 17€  
*Burger Lyonnais - beef 150gr, St Marcellin, candied onions, tomato tapenade, arugula*
- Burger du Gone - boeuf haché, poitrine fumée, Abondance, tomates et mayonnaise aux herbes** 17€  
*Burger du Gone - beef 150gr, grilled bacon, cheddar, coleslaw, fried egg, bbq sauce*
- Gratin de ravioles du dauphiné - parmesan, salade et noix** 18€  
*Dauphiné-style ravioli gratin - Parmesan, salad, and walnuts*

---

## POISSONS

### FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua** 19€  
*Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce*
- Dos de Lieu Jaune - beurre blanc citronné aux herbes** 21€  
*Yellow Pollock fillet - lemon herb white butter*

---

## VIANDES

---

### MEAT

<b>Cordon bleu de volaille - jambon blanc, Abondance et jus de viande à la truffe</b>	21€
<i>Chicken Cordon Bleu - white ham, Abondance cheese, and meat jus</i>	
<b>L'Andouillette panée 5A tirée à la ficelle - confit d'oignons à la bière sauce moutarde</b>	19€
<i>Breaded Andouillette 5A pulled with a string - beer onion confit, mustard sauce</i>	
<b>Bavette de boeuf Angus, purée de topinambour, poitrine fumée - sauce Robert</b>	22€
<i>Angus beef flank steak, Jerusalem artichoke puree, smoked bacon - Robert sauce</i>	
<b>Fricassée de ris de veau, poêlée de champignons à la crème double - jus de veau</b>	19€
<i>Veal sweetbread fricassee, sautéed mushrooms with double cream - veal jus</i>	

---

## FROMAGES & DESSERTS

---

### CHEESES & DESSERTS

<b>Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade</b>	7€
<i>Plate of 3 cheeses with mixed salad</i>	
<b>Pavlova déstructurée - meringue, compotée et sorbet de griotte, ganache montée au chocolat</b>	7€
<i>Deconstructed Pavlova - meringue, compote and cherry sorbet, whipped chocolate ganache</i>	
<b>Mi-cuit au chocolat et sauce au caramel - glace yogourt</b>	7€
<i>Chocolate lava cake - caramel sauce - yogurt ice cream</i>	
<b>Tiramisu à la mandarine au siphon - liqueur de mandarine, biscuit cuillère</b>	7€
<i>Siphon mandarin tiramisu - mandarin liqueur, spoon biscuit</i>	
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	7€
<i>Madagascar vanilla Crème Brûlée</i>	
<b>Baba au rhum crème mascarpone et fruits de saison</b>	7€
<i>Rum baba with mascarpone cream and seasonal fruits</i>	
<b>Brioche perdue au crémeux praliné, éclats de noisette - sorbet passion</b>	7€
<i>French brioche toast with creamy praline, hazelnut flakes - passion fruit sorbet</i>	

---

# MENU LYONNAIS

---

28€

## ENTRÉES

STARTERS

**Croque monsieur lyonnais- pesto d'épinard et noix**

*Lyonnais Croque Monsieur - spinach pesto and nuts*

**Soupe à l'oignon gratinée aux fromages savoyards**

*Gratinated French onion soup with Savoyard cheeses*

**Saucisson en brioche toasté - sauce au vin et échalottes**

*Toasted brioche with cooked sausage - wine and shallot sauce*

## PLATS

MAIN DISHES

**Andouillette Lyonnaise panée - sauce moutarde**

*Lyonnais specialty Andouillette, old style mustard sauce*

**Fricassée de ris de veau, champignons à la crème - jus de veau**

*Veal sweetbread fricassée, mushrooms with cream - veal jus*

**Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua**

*Lyonnais specialty - Pike quenelle Nantua sauce*

## FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERT OR CHEES

**Voir parmi la sélection à la carte**

*See « à la carte » menu*

---

## 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*

---

---

# MENU DES GÔNES

---

33€

## ENTRÉES

STARTERS

**Oeufs mollets frits - crème de butternut, fromage de chèvre frais**

*Soft-boiled fried eggs - butternut cream, fresh goat cheese*

**Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, jambon de Parme**

*Lyonnais specialty ravioles with St marcelin cheese*

## PLATS

MAIN DISHES

**Dos de Lieu Jaune - beurre blanc citronné aux herbes**

*Yellow Pollock fillet - lemon herb white butter*

**Cordon bleu de volaille - jambon blanc, Abondance et jus de viande à la truffe**

*Chicken Cordon Bleu - white ham, Abondance cheese, and meat jus*

**Bavette de boeuf Angus, purée de topinambour, poitrine fumée - sauce Robert**

*Angus beef flank steak, Jerusalem artichoke puree, smoked bacon - Robert sauce*

## FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERT OR CHEESE

**Voir parmi la sélection à la carte**

*See « à la carte » menu*

---

## 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 & DIGESTIFS

---

APÉRITIFS & LIQUORS	
Kir cassis, pêche, framboise ou mûre 12cl	6€
Kir royal 12cl	7,5€
Communard 12cl	6€
Ricard, 51 3cl	4€
Martini blanc, Martini rouge, Suze 5cl	5€
Vodka, Gin, Whisky, Rhum, Limoncello 4cl	5€
Cognac, Marc de Bourgogne, Grand Marnier, Cointreau, Poire, Get 27, Bailey's 4cl	6€
Louise Gin (gin Lyonnais), Jack Daniel's, Génépi Guillaumette des Hautes-Alpes 4cl	7€
Liqueurs Jacoulot : Menthe poivr�e, Mandarine, Verveine, Poire, Prunelle, Bouchon 4cl	7€
Chartreuse jaune, Chartreuse verte, Cognac Henessy 4cl	8€
Rhum Ambr�e La Hechicera, Whisky Aberlour 10ans, Bourbon Four Roses	8€

---

## BIÈRES

---

BRASSERIE ROUGET DE LISLE, Jura	Btl. 33cl	25cl	50cl
Blonde ou Ambr�e Pression	-	4,10€	8€
Rouge Griottines	6,50€	-	-
NEIPA - Brasserie Brique House	6,50€	-	-
MICRO BRASSERIE D'ANCELLE VO - bière artisanale Hautes-Alpes			
Blanche, Dor�e (blonde) ou Ambr�e bouteille 33cl			6€

---

## EAUX, SODAS & JUS DE FRUIT

---

WATERS, SODAS AND JUICES

Evian ou Badoit 1L	5,50€
Chateldon 75cl	8€
Evian ou Badoit 50cl	3,50€
Perrier 33cl	4,10€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 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	3,90€
Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas, poire, abricot	

---

## BOISSONS CHAUDES

---

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

# VERRES & POTS LYONNAIS

WINE BY THE GLASS & JARS

	12cl	46cl
<b>ROUGE</b> Beaujolais-Villages AOP	4,50€	16€
<b>ROUGE</b> Brouilly AOP	5,10€	18€
<b>ROUGE</b> Julienas AOP	6€	22€
<b>ROUGE</b> Saint-Joseph AOP	8€	28€
<b>BLANC</b> Chardonnay	4,50€	16€
<b>BLANC demi sec</b> Villa Chambre d'Amour - Côte de Gascogne AOP	5,10€	18€
<b>ROSE</b> Beaujolais Rosé AOP	4,50€	16€

## VINS ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
<b>Juliénas AOP</b> Anne d'Aleyrac	15€	27€
<b>Morgon AOP</b> Château de Monternot	17€	30€
<b>Coteaux-Bourguignons AOP</b> Comte Philippe de La Poype		23€
<b>Crozes-Hermitage AOC</b> Domaine Combier		45€
<b>Vacqueyras AOC</b> «l'Alezane»		42€
<b>Côte-Rotie AOC</b> «La Sarrasine»		98€

## VINS BLANC

WHITE WINES

		75cl
<b>Beaujolais Blanc AOC</b> Château de Monternot		23€
<b>Bourgogne Blanc AOC</b> Philippe de La Poype		27€
<b>Côte-de-Gascogne demi sec AOP</b> Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin		29€
<b>Riesling AOC Alsace</b> Bott Frères		39€
<b>Condrieu AOC</b> Domaine de Rochevine blanc		86€

## ROSÉS

ROSÉ WINES

	150cl	75cl
<b>Rosé</b> Château de Monternot	40€	21€
<b>«Argali»</b> Château Puech-Haut		35€

## CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
<b>Crémant-de-Bourgogne Brut AOC</b> Domaine Voarick	7€	28€
<b>Champagne Premier Cru AOC</b> Louis Constant		55€
<b>Champagne AOP</b> 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.