
ENTRÉES

STARTERS

- Croque monsieur lyonnais - saucisson lyonnais, béchamel au St-Félicien, fromages savoyard, oignons confits, salsa verde** 11€
Lyonnais-style croque monsieur - Lyonnaise sausage, Saint-Félicien béchamel, Savoyard cheeses, caramelized onions, salsa verde
- Ravioles du Dauphiné gratinée au St-Marcellin- caviar de poivron, jambon Serrano** 12€
Gratinated Dauphiné-style ravioli with St-Marcellin cheese - pepper caviar, Serrano ham
- Saucisson brioché toasté au beurre noisette - mesclun de salade - échalotes au vin rouge** 11€
Toasted brioche with cooked sausage - salad, wine and shallot sauce
- Carpaccio de bœuf, œuf mollet frit, Ossau-Iraty, compotée de tomates confites** 12€
Beef carpaccio, fried soft-boiled egg, Ossau-Iraty cheese, confit tomato compote
- Escargots Persillés - embeurrée de poireaux, croustons, pesto d'épinard et basilic, aioli** 11€
Parsleyed snails - leek embeurrée, spinach and basil pesto, aioli

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

- Burger Lyonnais - bœuf haché, St Marcellin, oignons confits, tapenade de tomates, mesclun** 17€
Burger Lyonnais - beef 150gr, St Marcellin, candied onions, tomato tapenade, arugula
- Salade Sucrine tout canard - gésiers de canard, copeaux de foie gras, suprêmes d'orange pignons de pin, tomates, fromage de brebis, pickles d'oignons** 17€
Sucrine lettuce salad with duck - duck gizzards, foie gras shavings, orange supremes, pine nuts, tomatoes, sheep cheese, pickled onions
- Ravioles du Dauphiné- crème de petit pois, oeuf poché et mousse de chèvre frais** 18€
Dauphiné-style ravioli - pea cream, poached egg, and fresh goat cheese mousse

POISSONS

FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua** 19€
Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce
- Mi-cuit de thon rouge, sauce curcuma, lait de coco et courgettes** 21€
Seared red tuna, turmeric sauce, coconut milk, and zucchini

VIANDES

MEAT

Cordon bleu de volaille - jambon blanc, Abondance et jus de viande à la truffe	20€
<i>Chicken Cordon Bleu - white ham, Abondance cheese, and meat jus</i>	
L'Andouillette panée 5A tirée à la ficelle - confit d'oignons à la bière sauce moutarde	19€
<i>Breaded Andouillette 5A pulled with a string - beer onion confit, mustard sauce</i>	
Médailillon de faux filet de bœuf sauce au poivre - pommes pailles, parmesan, ail confit	22€
<i>Beef sirloin medallion with peppercorn sauce - straw potatoes</i>	
Joues de porc confites au miel - sauce aux poivrons piquillo	21€
<i>Honey-braised pork cheeks - piquillo pepper sauce</i>	

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade	7€
<i>Plate of 3 cheeses with mixed salad</i>	
Faiselle façon cheesecake - coulis exotique et fruits frais	7€
<i>Fromage frais façon cheesecake - red berry coulis and fruits</i>	
Mi-cuit au chocolat - sorbet framboise	7€
<i>Chocolate lava cake - Red fruit sorbet</i>	
Abricots rôtis melba - glace vanille, chantilly mascarpone, coulis framboise, estragon	7€
<i>Poached pear and madeleine biscuit - vanilla pastry cream and praline</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7€
<i>Madagascar vanilla Crème Brûlée</i>	
Baba au rhum crème mascarpone et fruits de saison	7€
<i>Rum baba with mascarpone cream and seasonal fruits</i>	
Charlotte aux fraises - glace yaourt, mousse à la fraise, tartare de fraise à la menthe	7€
<i>Strawberry charlotte - yogurt ice cream, strawberry mousse, strawberry tartare with mint</i>	

MENU LYONNAIS

28€

ENTRÉES

STARTERS

Croque monsieur lyonnais - saucisson lyonnais, béchamel au St-Félicien, fromages savoyard

Lyonnais-style croque monsieur - Lyonnaise sausage, Saint-Félicien béchamel, Savoyard cheeses

Escargots Persillés - embeurrée de poireaux, croustons, pesto d'épinard et basilic, aioli

Parsleyed snails - leek embeurrée, spinach and basil pesto, aioli

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

Joues de porc confites au miel - sauce aux poivrons piquillo

Honey-braised pork cheeks - piquillo pepper sauce

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

Carpaccio de bœuf, œuf mollet frit, Ossau-Iraty, compotée de tomates confites

Beef carpaccio, fried soft-boiled egg, Ossau-Iraty cheese, confit tomato compote

Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, jambon de Serrano

Lyonnais specialty ravioles with St marcelin cheese

PLATS

MAIN DISHES

Mi-cuit de thon rouge, sauce curcuma, lait de coco et courgettes

Seared red tuna, turmeric sauce, coconut milk, and zucchini

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

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

Médailon de faux filet de bœuf sauce au poivre - pommes pailles, parmesan, ail confit

Beef sirloin medallion with peppercorn sauce - straw potatoes

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 & SPIRITIEUX

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	5€	Rhum Ambrée La Hechicera, Diplomatico 4cl	8€
Suze, Campari 5cl	5€	Whisky Aberlour 10ans 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, Mandarine, Verveine, Bouchon, Lemon 4cl	7€	Génépi Guillaumette artisanal des Hautes-Alpes 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 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€
<i>(citron, grenadine, fraise, pêche, menthe)</i>	
Jus de fruit 20cl	4,10€
<i>Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas, poire, abricot</i>	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,00€
Double café	3,50€
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 AOP	4,50€	16€
ROUGE Brouilly AOP	5,10€	18€
ROUGE Julienas AOP	6€	22€
ROUGE Saint-Joseph AOP	8€	28€
BLANC Chardonnay	4,50€	16€
BLANC moelleux Villa Chambre d'Amour -Côte de Gascogne AOP	5,10€	18€
ROSE Beaujolais Rosé AOP	4,50€	16€

VINS ROUGE

RED WINES

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

VINS BLANC

WHITE WINES

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

ROSÉS

ROSÉ WINES

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

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
Crémant-de-Bourgogne Brut AOC Domaine Voarick	7€	28€
Champagne Premier Cru AOC Haton - Brut		55€
Champagne AOP 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.