
ENTRÉES

STARTERS

Soupe à l'oignon en croûte feuilletée, fromages de Savoie	11€
<i>Onion soup in a puff pastry crust, Savoy cheeses</i>	
Ravioles du Dauphiné gratinée au St-Marcellin- caviar de poivron, jambon Serrano	12€
<i>Gratinated Dauphiné-style ravioli with St-Marcellin cheese - pepper caviar, Serrano ham</i>	
Saint-Marcellin pané, coleslaw d'endives et radicchios, mâches, vinaigrette miel-sésame	11€
<i>Breaded Saint-Marcellin cheese, chicory and radicchio coleslaw, lamb's lettuce, honey-sesame vinaigrette</i>	
Gratiné d'escargots, mousseline de panais, beurre persillé, fromages savoyards et toasts	12€
<i>Gratin of snails, parsnip mousseline, parsley butter, Savoy cheeses and toast</i>	
Foie gras de canard, cuit en ballotine, magret fumé, compoté d'échalottes, toasts briochés	15€
<i>Duck foie gras, cooked in a ballotine, smoked duck breast, shallot compote, brioche toast</i>	

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

Burger Lyonnais - bœuf haché, St Marcellin, oignons confits, tapenade de tomates, mesclun	17€
<i>Burger Lyonnais - beef 150gr, St Marcellin, candied onions, tomato tapenade, arugula</i>	
Côte de bœuf angus tomahawk (1kg environ, pour 2 personnes maximum), sauce poivre, mayonnaise aux herbes, frites	69€
<i>Angus tomahawk rib steak (approx. 1kg, serves a maximum of 2 people), pepper sauce, herb mayonnaise and fries</i>	
Gnocchis de pommes de terre au beurre, crème au Saint-Marcellin	18€
<i>Potato gnocchi with butter and Saint-Marcellin cream</i>	

POISSONS

FISH

Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua	19€
<i>Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce</i>	
Noix de Saint-Jacques snackées, réduction échalotes-vin blanc, chou-fleur roti, crumble sarrasin noisette	23€
<i>Seared scallops, shallot-white wine reduction, roasted cauliflower, buckwheat-hazelnut crumble</i>	

Garniture au choix pour les viandes et les poissons : frites ou pommes noisettes avec poêlée de champignons et purée de carottes

VIANDES

MEAT

Cordon bleu de volaille - jambon blanc, Abondance et jus de viande à la truffe <i>Chicken Cordon Bleu - white ham, Abondance cheese, and meat jus</i>	21€
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€
Hampe de bœuf à la plancha, os à moelle gratiné - jus de porto <i>Grilled beef flank, gratinated bone marrow - port jus</i>	22€
Joues de porc confites à la bière - purée de pommes de terre au beurre, jus à l'échalote et échalotes frites <i>Beer-braised pork cheeks - buttery mashed potatoes - shallot jus and crispy shallots</i>	20€
Épaule d'agneau confite 12h, polenta snackée - ratatouille au Zaatar <i>12-hour confit lamb shoulders, seared polenta - ratatouille with zaatar</i>	24€

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 - crémeux à la praline rose de Lyon, coulis et sorbet de fruits rouges <i>Brioche perdue - creamy Lyon pink praline, red fruit coulis and sorbet</i>	8€
Mi-cuit au chocolat - croustillant spéculos, caramel spéculos et glace yaourt <i>Mi-cuit with chocolate - speculos crisp, speculos caramel and yoghurt ice cream</i>	8€
Profiterolles au café - choux craquelins, glace café, croustillant chocolat et coulis de chocolat <i>Coffee Profiterolles - choux crackers, coffee ice cream, chocolate crisp and chocolate coulis</i>	8€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla Crème Brûlée</i>	8€
Baba au rhum - chantilly vanille et mascarpone, compotée de figues et poire pochée à la vanille <i>Baba au rhum - vanilla and mascarpone whipped cream, fig compote and poached pear with vanilla</i>	8€
Mont-Blanc mandarine et marron - marmelade de mandarines, chantilly vanille et crème de marron <i>Tangerine and chestnut Mont-Blanc - tangerine marmalade, vanilla whipped cream and chestnut cream</i>	8€

MENU LYONNAIS

28€

ENTRÉES

STARTERS

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

Onion soup in a puff pastry crust, Savoy cheeses

Saint-Marcellin pané, coleslaw d'endives et radicchios, mâches, vinaigrette miel-sésame

Breaded Saint-Marcellin cheese, chicory and radicchio coleslaw, lamb's lettuce, honey-sesame vinaigrette

Gratiné d'escargots, mousseline de panais, beurre persillé, fromages savoyards et toasts

Gratin of snails, parsnip mousseline, parsley butter, Savoy cheeses and toast

PLATS

MAIN DISHES

Andouillette Lyonnaise panée - sauce moutarde

Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce

Joues de porc confites, purée de pommes de terre - jus à l'échalote

Beer-braised pork cheeks - buttery mashed potatoes - shallot jus and crispy shallots

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua

Lyonnaise specialty - Pike quenelle Nantua sauce

Garniture au choix : frites ou

pommes noisettes avec poêlée de champignons et purée de carottes

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

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC service compris

MENU DES GÔNES

33€

ENTRÉES

STARTERS

Foie gras de canard, cuit en ballotine, magret fumé, compoté d'échalottes, toasts briochés (+2€)

Duck foie gras, cooked in a ballotine, smoked duck breast, shallot compote, brioche toast

Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, jambon de Serrano

Lyonnais specialty ravioles with St marcelin cheese

PLATS

MAIN DISHES

Noix de Saint-Jacques snackées, réduction échalotes-vin blanc, chou-fleur roti

Seared scallops, shallot-white wine reduction, roasted cauliflower, buckwheat-hazelnut crumble

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

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

Hampe de bœuf à la plancha, os à moelle gratiné - jus de porto

Grilled beef flank, gratinated bone marrow - port jus

Épaules d'agneau confites 12h, polenta snackée - ratatouille au Zaatar (+2€)

12-hour confit lamb shoulders, seared polenta - ratatouille with zaatar (+2€)

Garniture au choix : frites ou

pommes noisettes avec poêlée de champignons et purée de carottes

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

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC service compris

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,		Génépi Guillaume artisanal des Hautes-Alpes 4cl	7€
Mandarine, Verveine, Bouchon, Lemon 4cl	7€	Cognac Hennessy 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	2,20€
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 Gamay AOP	5,50€	19€
ROUGE Brouilly AOP	6,5€	23€
ROUGE Julienas AOP	6,5€	23€
ROUGE Saint-Joseph AOP	9,5€	36€
BLANC Beaujolais-Village Chardonnay AOP	5,50€	19€
BLANC demi-sec Gewurztraminer Grand Cru Pfersisberg AOC	7,00€	26€
ROSE 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 2020		28€
AOP Juliéna s - Anne d'Aleyrac 2021	17€	29€
AOP Morgon - Château de Monternot 2021	19€	34€
AOC Crozes-Hermitage - Domaine des Entrefaux 2022		45€
AOC Vacqueyras - Château de Mazane		47€
AOC Côte-Rotie - « La Chana » Domaine Duclaux 2022		98€

VINS BLANC

WHITE WINES

		75cl
AOC Beaujolais Blanc - Château de Monternot 2022		25€
AOC Bourgogne Blanc - Philippe de La Poype 2023		35€
AOC Gewurztraminer Grand Cru Pfersisberg - Domaine Joseph Freudenreich 2022		34€
AOC Riesling Grand Cru Pfersisberg - Domaine Joseph Freudenreich 2022		38€
AOC Saint-Peray « Version Longue » - Domaine François Villard		74€

ROSÉS

ROSÉ WINES

	150cl	75cl
AOC Beaujolais Rosé - Château de Monternot	40€	24€
AOP Côtes de Provence - Miraval		42€

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.