
ENTRÉES

STARTERS

- Asperges vertes et blanches, sauce César, Parmesan râpé, œuf poché, croûtons de focaccia** 12€
crispy bacon et câpres frits
Green and white asparagus, Caesar dressing, grated Parmesan, poached egg, focaccia croutons, bacon and capers
- Pissaladière feuilletée aux oignons confits et anchois - ricotta fouettée au citron** 9€
Flaky pissaladière with caramelized onions and anchovies, whipped lemon ricotta
- Ravioles du Dauphiné à l'huile d'olive, coulis de poivrons, cervelle de canut et jambon de pays - pistou** 11€
Dauphiné-style ravioli with olive oil, roasted pepper coulis, "cervelle de canut" cheese spread, cured ham, and basil pistou
- Carpaccio de bœuf, œuf mollet frit, Ossau-Iraty, citron - tapenade de tomates** 12€
Beef carpaccio, crispy soft-boiled egg, Ossau-Iraty cheese, lemon, and tomato tapenade
- Cromesquis de porc confit, moutarde à l'ancienne - crème de ratatouille** 11€
Confit pork cromesquis, old-fashioned mustard – ratatouille cream

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

- Smash Burger Lyonnais - bœuf haché, Saint Marcellin, oignons confits, pickles d'oignons rouges, mayonnaise** 17€
Lyon-style Smash Burger – smashed beef patty, Saint-Marcellin cheese, caramelized onions, pickled red onions, house mayo
- Côte de bœuf angus tomahawk (1kg environ, pour 2 personnes maximum), sauce poivre, mayonnaise aux herbes, frites** 69€
Angus tomahawk rib steak (approx. 1kg, serves a maximum of 2 people), pepper sauce, herb mayonnaise and fries
- Salade des Gônes- demi-romaine, vinaigrette moutarde et miel, poitrine fumée, croûtons en persillade, œuf poché** 17€
Gônes Saladbaby romaine, honey mustard vinaigrette, smoked bacon, garlic-parsley croutons, poached egg
- Risotto, poêlée d'asperges et petits pois, citron et Ossau-Iraty** 16€
Risotto with sautéed asparagus and peas, lemon, and Ossau-Iraty cheese

POISSONS

FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - sauce Nantua** 19€
Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce
- Dos de cabillaud façon bouillabaisse - moules et crevettes, mini-poulpes, sauce provençale et rouille** 22€
Cod fillet bouillabaisse-style – mussels, prawns, baby octopus, Provençal sauce and rouille

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 et jus de viande à la truffe <i>Chicken Cordon Bleu - white ham, Abondance cheese, and meat jus</i>	21€
Foie de veau à la plancha, pomme paille - sauce Jean Vignard <i>Grilled calf's liver, shoestring potatoes – Jean Vignard 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€
Rumsteack de bœuf Angus à la plancha - sauce gribiche <i>Angus beef rump steak à la plancha – gribiche sauce</i>	22€
Tomahawk de porc, fenouil en vinaigrette - sauce vin jaune et estragon <i>Pork tomahawk, fennel vinaigrette – yellow wine and tarragon sauce</i>	21€

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade <i>Plate of 3 cheeses with mixed salad</i>	8€
Finger fraise - palet breton, ganache au chocolat blanc, tartare de fraises à la menthe <i>Strawberry finger – buttery shortbread, white chocolate ganache, strawberry-mint tartare</i>	8€
Mi-cuit au chocolat - coulis de fruits rouges et sorbet cassis <i>Chocolate fondant – red fruit coulis and blackcurrant sorbet</i>	8€
Faisselle façon cheesecake exotique - biscuit spéculos, coulis et fruits exotiques <i>Faisselle styled exotic cheesecake – speculoos biscuit, coulis and exotic fruits</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€
Vacherin citron-basilic - meringue craquante, sorbet citron <i>Lemon-basil vacherin – crunchy meringue, lemon sorbet, basil gel</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

Cromesquis de porc confit, moutarde à l'ancienne - crème de ratatouille

Confit pork cromesquis, old-fashioned mustard – ratatouille cream

Pissaladière feuilletée aux oignons confits et anchois - ricotta fouettée au citron

Flaky pissaladière with caramelized onions and anchovies, whipped lemon ricotta

PLATS

MAIN DISHES

Andouillette Lyonnaise panée - sauce moutarde

Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce

Foie de veau à la plancha, pomme paille - sauce Jean Vignard

Grilled calf's liver, shoestring potatoes – Jean Vignard sauce

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua

Lyonnaise specialty - Pike quenelle Nantua sauce

Garniture au choix : frites ou

ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse

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

FROMAGES, DESSERTS OU COUPES GLACÉES AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERTS, ICE CREAM CUPS 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

Asperges vertes et blanches, sauce César, Parmesan râpé, œuf poché, croûtons de focaccia et câpres frits

Green and white asparagus, Caesar dressing, grated Parmesan, poached egg, focaccia croutons, and crispy capers

Ravioles du Dauphiné à l'huile d'olive, coulis de poivrons, cervelle de canut et jambon de pays - pistou

Dauphiné-style ravioli with olive oil, roasted pepper coulis, "cervelle de canut" cheese spread, cured ham, and basil pistou

Carpaccio de bœuf, œuf mollet frit, Ossau-Iraty, citron - tapenade de tomates

Beef carpaccio, crispy soft-boiled egg, Ossau-Iraty cheese, lemon, and tomato tapenade

PLATS

MAIN DISHES

Dos de cabillaud façon bouillabaisse - moules et crevettes, mini-poulpes, sauce provençale et rouille

Cod fillet bouillabaisse-style - mussels, prawns, baby octopus, Provençal sauce and rouille

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

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

Rumsteack de bœuf Angus à la plancha - sauce gribiche

Angus beef rump steak à la plancha - gribiche sauce

Tomahawk de porc, fenouil en vinaigrette - sauce vin jaune et estragon

Pork tomahawk, fennel vinaigrette - yellow wine and tarragon sauce

*Garniture au choix : frites ou
ratatouille au Zaatar et polenta crémeuse*

FROMAGES, DESSERTS OU COUPES GLACÉES AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERTS, ICE CREAM CUPS 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 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 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€
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 2020		28€
AOP Juliéna s - Anne d'Aleirac 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 - Sainte-Marguerite Fantastique		47€

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.