

Côté Entrées

*Chiffonnade de jambon cru « Pata Negra » et ses condiments	14.00
*Terrine de Foie Gras Maison et sa compoté d'oignons	17.00
*Tartare de saumon frais aux agrumes	14.50
*Velouté de Châtaignes et copeaux de foie gras	13.00

	Entree	/	plat
Salade Lyonnaise : salade, croutons, lardons, œuf pochés	13.00		16.00
Bricks de Chèvre au Miel sur sa salade	13.00		16.00

Nos tapas à partager

- Pour 2/3 personnes : 14.00€
- Pour 4/5 personnes : 25.00€

PLANCHE DE CHARCUTERIE « Bellota chorizo et J.blanc truffé & jambon cru Pata Negra »

OU

TAPAS FRITS

*NOUVEAUTES AUTOMNE :HIVERS 2021-22

NOS CUISINÉS :

Risotto à la crème de parmesan	14.50
*Risotto à la crème de champignons et chiffonnade jambon blanc Truffé	18.50
*Risotto à la Carbonara de reblochon	16.00
* Sauté de Gambas décortiquées au Curry vert et lait de Coco	22.00
*Pavé de Saumon frais poêlé, sauce citronnée et ses légumes	21.50
Tartare de saumon frais	20.50
Le Pavé de Rumsteack poêlé sauce Poivre vert	22.00
*Eventail de Canard, sauce à l'orange et ses légumes	19.50
Escalope Milanaise garnie linguines napolitaine	22.00
*Milanaise Alpage : crème, reblochon, oignons, Passée au four à pizza	
jambon cru et salade à la sortie	24.50
Hamburger « Maison » :Steack haché,oignons rouges,cornichons,cheddar	14.50
*Hamburger SAVOYARD	18.50
Tartare de Bœuf Cru, préparé, garni frites & salade	16.00
* <u>Bowl « Raclette »</u> , Pomme de terre chaudes et fromage à raclette	
Fondu, accompagné de charcuterie « Bellota et J.blanc truffé & Pata Negra »	22.00

*Nouveauté AUTOMNE/HIVERS 2021/22

NOS PIZZAS

MARGARITA : tomate, râpé, origan, olives	9.50
NAPOLITAINE: tomate, râpé, oignons, anchois, câpres, olives	11.00
TORINO : tomate, râpé, jambon b, champignons de Paris, mozzarella, olives	12.00
PIZZAIOLO : tomate, râpé, jambon b, œuf, crème fraîche	12.00
VEGETARIENNE : tomate, râpé, artichauts, oignons, poivrons, champignons de Paris	12.00
4 FROMAGES : tomate, râpé, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives	13.00
ORIENTALE : tomate, râpé, oignons, poivrons, merguez, olives	13.00
CALZON en chausson / tomate, râpé, champignons de Paris, jambon b, œuf	12.50
MONTAGNARDE : tomate, râpé, chèvre, origan, miel	12.50
MILANO : base crème, râpé, jambon b, gorgonzola, olives, roquette à la sortie du four	13.50
MATEO en chausson / tomate, râpé, viande haché, oignons, parmesan, œuf	12.50
PEPPERONI / tomate, râpé, oignons, poivrons, pepperoni (chorizo)	14.50
ROMA : tomate, râpé, lardons, jambon b, champignons de Paris, œuf, crème fraîche	14.50
*RACLETTE : base crème, fromage, jambon blanc, Pd Terre, fromage à raclette	14.50
ADRIATICA : crème & fines herbes, mozzarella, saumon fumé, olives	14.50
SACHA : tomate, râpé, tomates cerises confites, fêta, jambon cru et roquette à la sortie	15.00
FERMIERE : base tomate, poulet, pomme de terre, oignons, œuf, champignons, crème	14.50
CARINA : base crème, râpé, St Marcelin, oignons, lardons, chèvre, œuf	15.00
*AOSTE : chausson ouvert, crème, oignons, lardons, reblochon, pomme de terre, J .cru à la sortie du four	
Garnie salade verte	16.00
MEXICAINE : base tomate, oignons, poivrons, émincés de poulet aux épices mexicaine	14.50
*TRUFFADE : base crème de champignons, fromage, chiffonnade jambon blanc truffé à la sortie du four	
Et roquette	17.50

Salade Accompagnement : 3.80€

FROMAGE = MOZZARELLA + EMMENTAL

Suppléments : légumes, œuf, crème, fromage : 1.50€ // Suppléments : charcuterie, poisson : 2.50€

NOS FORMULES :

FORMULES 15.00€

Tous les midis

Entrée du jour + Plat du jour OU

Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE JOUR 18.50€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE A 26.00€

Midi et Soir

Salade lyonnaise OU velouté de châtaignes OU Brick chèvre

Risotto parmesan OU

1 pizza au choix jusqu'à 14.00€ OU

1 Hamburger maison, frites

Fromage blanc OU dessert maison, 2 boules de glace

FORMULE BAMBINO jusqu'à 9 ans 12.00€

1 verre de coca OU jus d'orange OU sirop à l'eau

Au choix: linguines Napolitain OU nuggets frites, pizza enfant jambon blanc

2 boules de glace ou 1 fromage blanc

COTE SUCRES

NOS DESSERTS « MAISON »

- | | | |
|-----------------------------|---|--------|
| - Crème Brulée | } | 6.80€ |
| - Ile Flottante | | |
| - Mousse au chocolat | | |
| - Tiramisu | } | 7.80€ |
| - Moelleux chocolat | | |
| - Fruits du moment | | |
| - Profiteroles | | 8.00 € |
| - Café ou Déca Gourmand | | 8.90€ |
| - Thé ou Infusion Gourmande | | 9.90€ |

NOS FROMAGES

- | | |
|--------------------|-------|
| - Fromage Blanc | 4.50€ |
| - 1/2 St Marcellin | 6.00€ |

NOS GLACES & SORBETS , Parfums au choix

- 1 boule 3.50€
- 2 boules 6.00€
- 3 boules 7.50€

NOS Parfums :

Café / Chocolat / Vanille / Noix de coco / Rhum raisin / Menthe chocolat / Caramel / Fraîse / Pistache / Abricot / Cassis / Citron / Pêche / Poire / Mangue / Pomme / Framboise

SUPPLEMENT : CHOCOLAT CHAUD ou CHANTILLY : 2.00€

NOS COUPES GLACEES 8.00€

- **Café liégeois ou chocolat liégeois** : 2 boules du parfums choisis + 1 boule vanille + café ou chocolat chaud + chantilly
- **Verger** : 1 boule pêche + 1 boule mangue + 1 boule poire + chantilly
- **Dame Blanche** : 3 boules vanille + chocolat chaud + chantilly
- **Caramela** : 2 boules caramel + 1 boule chocolat + caramel liquide + chantilly
- **L'ardechoise** : 1 boule chocolat + 1 boule vanille + 1 boule caramel + crème de marrons + chocolat chaud + chantilly

NOS COUPES ALCOOLISEES

(4CL) 9.00€

- **Le Colonel** : 2 boules citron + vodka
- **Le Kir Royal glacé** : 2 boules cassis + crème de cassis + champagne
- **L'Antillaise** : 2 boules Rhum raisin + rhum blanc
- **L' Iceberg** : 2 boules menthe chocolat + Get 27
- **Le Royal Poire** : 2 boules poire + Poire William's
- **Le Général** : 2 boules pomme + Calvados

Les Bières

La pression 1664 25cl	4.50
La pression 1664 50cl	9.00
La pression Grimbergen 25cl	5.50
La pression Grimbergen 50cl	11.00
La pression du Moment 25cl	5.80
La pression du Moment 50cl	11.00
La Blanche 1664 33cl	5.00
La Desperado 33cl	6.00

Les Boissons

Les Sodas 33cl	4.50
Coca cola, coca cola zero, orangina,	
Perrier, Schwepps tonic	
Les Jus 25cl	4.50
Orange, ananas, tomate, abricot, fraise	
Fuze tea pêche, pomme,	
Les Eaux minérales :	
- 0,75 litre	4.00
- le litre	5.00
Le Café	2.20
Le Décaféiné	2.20
Thé, Infusion	4.00
- + Lait : 0.10	
- + Menthe fraîche : 0.50	
Cappuccino	4.50

Les Aperitifs

Kir au vin 15cl	4.50
Kir « Maison » 15cl	8.00
Pétillant, crème de pêche, gin	
Kir Royal 15cl	11.00
Mûr, pêche, cassis	
Les Vins cuits 6cl	4.50
Marsala, martini blanc & rouge, suze, camparil,	
Porto blanc & rouge	
Les Anisés 2cl	4.00
Pastis & Ricard	
- + sirop : 0.10	
Les Alcools 4cl :	7.80
William lawson, gin gordon, havana, JSB,	
Téquila, malibu, st james	
Le Jack Daniel's	8.80
Les Alcools supérieurs 4cl	12.00
Whisky NIKKA, gin Hendrik's, jameson select reserve	

Les Digestifs

Le verre de 6cl	8.00
Get 27&31, cognac, armagnac, poire, framboisine, Kalua, grappa, limoncello, calvados, chartreuse, verveine verte, marc de bourgogne & bugey	
Don Papa 6 cl	9.00
Jon de Jeremy 6 cl	12.00
Zaccapa et Diplomatico	10.00

Le Champagne

Louis Caster, cuvée supérieure

La bouteille 75cl 52.00

La coupe 15cl 9.50

Les Cocktails 15cl

-Le Spritz : Apérol, prosecco, eau gazeuse 9.50

-Mojito Menthe 9.50

-Le passion des Iles : fruits de la passion, 9.50
rhum, fraises des bois, citron, sucre de cannes

-L'abricotier : jus abricot, rhum, sirop pêche,

Pétillant 9.50

-Blue Lagon : vodka, citron, curacao 9.50

- L'Hendrick's : gin hendrick's, london
essence,

Cocombre 12.00

-Le Cocktail du moment 10.00

NOTRE CAVE

Les Vins Blancs	75cl	50cl	25cl	le verre
VIOGNIER pays d'Oc	28.50	18.00	9.50	6.00
Domaine UBY N°4 moelleux	26.00	-	-	6.00
St VERAN, G. DUBOEUFF	29.00	19.00	-	6.00
CHARDONNAY, Caveau bugiste	26.00	16.50	-	6.00
CHAMPAGNE, Louis Caster Brut, Cuvée Supérieur 75cl :	52.00			

Les Vins ROSES	75cl	50cl	25cl	le verre
ROSE de « S »	23.00	15.00	8.00	6.00
Bardolino Chiaretto	27.50	18.00	10.00	6.00
Puech Haut Prestige CDP	29.50	-	-	-

Les Vins Rouges	75cl	50cl	25cl	le verre
Côtes du Rhône, Séguret village	-	15.00	8.00	6.00
Valpolicella	28.50	18.00	10.00	6.00
Côtes du Rhône, Crôzes Hermitage	-	18.00	10.00	7.00
Côtes du Rhône, St Joseph	-	19.00	10.00	7.00
Les Caprices d'Antoine, VDR	23.50			
Crôzes Hermitage Chapoutier, CDR	34.00			
St Joseph, Cave de Tain, CDR	37.00			
Pommard « les Vaumuriens »	48.00			
Volnay « les Pasquières »	48.00			