

L'Ardoise du Chef

En duo : 19.00 € / En trio : 22.00 €

Petite Salade Lyonnaise (*Salade, Tomates Cerises, Œuf Poché, Lardons, Croutons*)

Ou

Capuccino de betteraves, chantilly au chèvre, noisettes grillées

Ou

Suggestion du chef

Suggestion de la Terre

(Plat Seul 15,00€)

Ou

Suggestion de la Mer

(Plat Seul 15,00€)

Tiramisu aux poires

Ou

Salade de fruits

Ou

Suggestion du chef

L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine

Les Entrées

	SMALL	XL
☞ Salade César <i>Salade Romaine, Blanc de Volaille Pané, Tomates, Sauce César, Anchois, Grana Padano et Croûtons</i>	9.50 €	15.50 €
☞ Salade Lyonnaise <i>Salade, Tomates Cerises, Œuf Poché, Lardons, Croutons</i>	9.50 €	15.50 €
☞ Poke Bowl <i>Poisson cru mariné sur une base de riz vinaigré aux framboises, accompagné de légumes</i>		15.50 €
☞ Sablé au Grana Padano, tomates Cœur de Bœuf, chantilly au basilic		8.50 €
☞ Ceviche de daurade royale, marinade citronnée (cébette, piment) pickles oignons rouges		11.50 €
☞ Cappuccino de betteraves, chantilly au chèvre, noisettes grillées		9.00 €

Les plats

-☰ Notre Burger, frites fraîches maison, salade <i>Pain au maïs, viande hachée sauce barbecue, lard, oignons rouges</i>	18.90 €
-☰ ½ magret de canard, jus au thym, poêlée de légumes de saison	19.00 €
-☰ Tataki de thon à l'Asiatique, légumes croquants, frites fraîches maison	18.90 €
-☰ Penne au poulet & chorizo, poivrons confits, pesto de basilic	17.50 €
-☰ Brochette de St Jacques snackées, poêlée de légumes à la persillade, crémeux aux herbes	21.50 €
-☰ Entrecôte sauce beurre à l'ail, frites fraîches maison, salade	20.90 €
-☰ Buns avocat crevettes, frites fraîches maison, salade	18.50 €

L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant

Les Desserts

☞ Tiramisu aux poires et au spéculos, sauce chocolat	7.50 €
☞ Pancake sauce caramel au beurre salé, glace confiture de lait « Fleur de sel de Camargue », Chantilly maison	7.00 €
☞ Déclinaison exotique <i>Soupe de mangues, tartare ananas coriande, rocher coco maison, sorbet passion</i>	7.00 €
☞ Mousse au chocolat, cookie au café, noix de pécan caramélisées	8.00 €
Fromage blanc	6.00 €
Ardoise de fromages	8.00 €
Café gourmand	8.00 €
☞ Salade de Fruits et son cookie	7.80 €



***Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ☞
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Tous nos prix sont en Euros et TTC***

Carte des Vins

Les Blancs D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône Aoc 2019 Etienne Guigal Cépages grenache blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne	15.50€	25.50€
Saint Véran 2018 Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay		28.00€
Viognier IGP 2019 Les Granges de Mirabel  Cépage 100% Viognier		29.00€
Coteaux du Layon 2018 Cépage 100% Chenin Blanc		30.00€
Pinot gris Aoc 2018 Alsace André Lorentz Cépage 100% Pinot gris		33.00€
Côtes de Blayes 2018 Château le Virou Bordeaux Cépage 100% Sauvignon blanc		33.00€
La Croix Valmer Aoc cru classé 2018 Domaine de la Croix Provence Cépage 100% Rolle		35.00€
Givry Sans Nom Aoc 2018 Bourgogne Michel Sarrazin Cépage 100% Chardonnay		36.00€
Chablis Aoc 2018 Bourgogne Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay		42.00€
Saint Romain Aoc 2018 Bourgogne Alain Gras Cépage 100% Chardonnay		44.00€
Condrieu Aoc 2018 la petite côte Vallée du Rhône Yves Cuilleron Cépage 100% Viognier		49.00€
Lucidus Igp 2018 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Viognier		55.00€

Les Rosés D'ici et D'ailleurs

	50cl	
Domaine de la Courtade 2019  Porquerolles Cépage Grenache, Cinsault, Mourvèdre, rolle	26.50€	
Note de Ferrages Igp 2019 Méditerranée Chapoutier Cépage Merlot, Rolle		16.50€
Esquisse des Marquets Aop 2019 Côtes de Provence Cépage Grenache, Cinsault, Syrah		25.00€
Château de la Galinière Aop 2018  Côtes de Provence Ste Victoire Cépage Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle		34.00€

Carte des Vins
Les Rouges D'ici et D'ailleurs

	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône Aoc 2017 Etienne Guigal <i>Cépage 100% Syrah</i>	15.50€	25.50€
Côtes du Rhône Village l'envol 2017 Guyot <i>Cépages syrah, grenache, mourvèdre et cinsault</i>		33.00€
Crozes-Hermitage Aoc 2019 Vallée du Rhône Laurent Combier <i>Cépages 100% syrah</i>	21.50€	37.00€
Maranges vieilles vignes 2018 Bourgogne maison Matrot <i>Cépage 100% pinot noir</i>		38.00€
Givry 1er cru vieilles vignes Aoc 2018 bourgogne Michel Sarrazin <i>Cépage 100% pinot noir</i>		40.00€
Haut Médoc cru Bourgeois Aoc 2016 Château d'Arcins Bordeaux <i>Cépage Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Aoc 2017 27.50€	45.50€
Lucidus Igp 2018 Colline Rhodaniennes maison Chapoutier <i>Cépage 100% Syrah</i>		42.00€
Cornas Les Arènes Aoc 2016 Vallée du Rhône maison Chapoutier <i>Cépage 100% syrah</i>		59.00€

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  Vin issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

Vin Blanc

	15 cl
Côtes du Rhône Aoc 2018 Guigal Rhône	5.00€
Saint Véran Aoc 2018 Jadot Rhône	6.00€
Viognier Les granges de Mirabel IGP 🇪🇺 2019 Rhône	6.50€
Coteaux du Layon 2018 Val de Loire	7.00€

Vin Rouge

	15 cl
Côtes du Rhône Aoc 2017 Guigal Rhône	5.00€
Maranges Aoc 2018 Matrot Bourgogne	8.00€
Crozes Hermitage Aoc 2019 Laurent Combier Rhône	8.50€
Haut Médoc Aoc 2015 Château d'Arcins Castel Bordeaux	9.00€

Vin Rosé

	15 cl
Note de Ferrages 2019 Méditerranée IGP	4.00€
Esquisse des Marquets 2019 Côtes de Provence AOP	6.00€

Apéritifs - Aperitifs

Kir, communard: crème de Bourgogne Cartron cassis, Mûre, Fraise, Framboise, pêche	4.00€
Kir Pétilant: Blanc de blanc et crème de Bourgogne Cartron	5.00€
Ricard, Pastis 51 3cl	4.50€
Martini Bianco, Rosso, Dry, Porto rouge ou blanc Graham's, Sandeman 4cl	5.00€
Campari, Suze 4cl	5.50€
St Raphael Quina Ambre	6.00€
Apérol Spritz: Apérol, Prosecco, Perrier	7.00€
Kir Royal: Crème de Bourgogne Cartron et champagne	8.50€

Whiskies (4cl) – Whiskies

J&B rare, William Lawson, Ballantine's finest, Jameson, Haig Clubman	
Four Roses, Jack Daniel's	7.50€
Chivas Regal 12ans, Bulleit Rye Bourbon	8.00€
Glenkinchie 12ans, Cragganmore 12ans, Talisker 10ans, Aberlour 10ans Oban 14ans	10.00€
Knockando 12ans, Dalwhinnie 15ans, Lagavulin 16ans Mont Fuji Japonais	12.00€

Eaux minérales – Mineral water

1L : Evian, Vittel Badoit San Pellegrino, Eau de Perrier	4.60€
50cl : Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier	3.60€
Aquachiaro Eau minérale maison Plate ou Gazeuse 75cl	3.80€

A siroter frais – Sipping cold

Fanta orange, Sprite 33cl, Fuzetea pêche intense 25cl, Orangina 25cl	4.00€
Coca cola, zéro, Cherry 33cl	4.00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4.00€
Perrier 33cl	3.60€
Jus de fruits Granini 25cl : Orange, fraise, abricot, pomme, tomate, Pamplemousse, ananas	4.00€
Sirop Monin : fraise, framboise, citron, menthe, menthe glaciale, anis, pêche, orange cassis, orgeat, caramel, pamplemousse, grenadine, cerise	2.50€

Vins pots Lyonnais – Wine Lyon's jar

Rouge Côte du Rhône	5.50€	23cl	46cl
Blanc Mâcon	6.00€	9.50€	10.50€
Rosé Provence	6.00€	10.50€	10.50€

Spiritueux et Alcool (4cl) - digestifs, Alcool

Manzana 6cl, Amaretto, Anisette Cartron, Pisang	6.00€
Gin Gibson's, liqueur de café Kahlua, limoncello 6cl, Rhum Bacardi	6.50€
Bailey's 6cl, Get 27 6cl, Get 31 6cl, Cointreau, Rhum Havana 3 ans	7.00€
Chartreuse verte ou jaune, Rhum blanc agricole Dillon, Vodka Eristoff, Absolut	7.50€
Téquila Sauza, Olmeca Bianca	8.00€
Calvados Drouin,	8.50€
Generous Gin Organic	9.00€
Grand Marnier, eau de vie de Framboise, Mirabelle ou Poire William Cartron,	
Armagnac Laubade VSOP Cognac Hennessy VS	9.50€
Gin Monkey	13.00€
Cognac Hennessy XO	25.00€

A siroter chaud - sipping hot

Espresso, décaféiné	2.00€
Double Espresso	3.80€
Chocolat chaud Monbana bio	3.80€
Cappuccino	4.00€
Thé Palais des Thé : Darjeeling, Big Ben, Russe Earl Grey, vert à la menthe, vert du Hammam	
thé vert Sensha Ariake	3.20€
Infusion : Lipton: tilleul, verveine, fruits rouges	
Grand sud: Réglisse menthe	
Palais des thés : Verveine menthe orange, detox scandinave, tropical	3.20€

Bières - Beers

Pression	25cl	50cl
Affligem	5.00€	8.00€
Heineken	4.50€	7.50€
Bière bouteilles 33cl: Affligem 30cl, Leffe, Grimbergen 1664 Pelfort brune Desperados, Edelweiss blanche		5.00€
Bières notre sélection spéciale 33cl : Pietra blonde La bête, Colomba blanche, Bourganel myrtille, Bourganel marron		
Verte du Mont Blanc au génépi		6.00€

Champagne - Champagne

Tsarine cuvée premium à la coupe	8.00€
Tsarine Cuvée Premium 75cl	50.00€
Taittinger Brut 37.5cl	36.00€
Taittinger Millésimé 2009 ou 2012 75cl	92.00€
Laurent Perrier Brut 75cl	72.00€
Laurent Perrier 37.5cl	45.00€
Laurent Perrier millésimé 2008 75cl	92.00€

Cocktails maison - Cocktails

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron, épices	8.50€
Américano: Campari, vermouth	8.50€
La vie en Rose : Champagne Tsarine, Gin, Crème de framboise	12.00€
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron 13cl	9.50€
Margarita fraise : Téquila, Cointreau, crème de Fraise, jus de citron	9.50€
Tequila Sunrise : Téquila, jus d'orange, grenadine	9.50€
Mojito: Rhum Havana 3ans, Sucre, Citron vert, Menthe	9.50€
Chantaco: Jus d'orange, abricot, pamplemousse, grenadine	6.50€