

# L'Ardoise du Chef

**En duo : 19.00 € / En trio : 22.00 €**

Petite Salade César (*Salade Romaine, Blanc de Volaille Pané, Tomates, Sauce César, Anchois, Grana Padano et Croûtons*)

**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 griottes

**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 Espagnole <i>Salade, chorizo, supions, poivron, croutons, tomates</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 €
☞ Œuf mollet croustillant au lard, crème de ciboulette et sa mâche		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 €



Nouveau, en direct des Halles de Lyon Paul Bocuse : partagez une ardoise de charcuterie Bobosse pour 30 € !

- Saucisson sec (100g), Pâté Croûte Richelieu (200g), Jambon Serrano Gran, Reserva (150g) et Terrine de Campagne au Beaujolais (90g)

## Les plats

☞ Burger Brasserie, frites fraîches maison, salade <i>Viande hachée origine France, tome grise, onion rings, lard, sauce fromage blanc</i>	18.90 €
☞ ½ magret de canard aux framboises, poêlée de légumes	19.00 €
☞ Tataki de thon à l'Asiatique, légumes croquants, frites fraîches maison	18.90 €
☞ Penne Primavera <i>Asperges, petits pois, pesto de tomates confites, basilic, fêta, Grana Padano</i>	17.50 €
☞ Brochette de St Jacques snackées, poêlée de légumes au chorizo	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 griottes	7.90 €
☞ Sablé aux fruits du moment	7.50 €
☞ Déclinaison autour de la fraise <i>Salade de fraises au basilic, chantilly fraise, meringue, citron vert, glace bulgare</i>	8.50 €
☞ Mousse au chocolat, cookie au café, noix de pécan caramélisées	8.00 €
Fromage blanc	6.00 €
Ardoise de fromages	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
<b>Côtes du Rhône Aoc 2019</b> Etienne Guigal Cépages grenache blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne	<b>15.50€</b>	<b>25.50€</b>
<b>Saint Véran 2018</b> Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay		<b>28.00€</b>
<b>Viognier IGP 2019</b> Les Granges de Mirabel 🇪🇺 Cépage 100% Viognier		<b>29.00€</b>
<b>Coteaux du Layon 2018</b> Cépage 100% Chenin Blanc		<b>30.00€</b>
<b>Pinot gris Aoc 2018</b> Alsace André Lorentz Cépage 100% Pinot gris		<b>33.00€</b>
<b>Côtes de Blayes 2018</b> Château le Virou Bordeaux Cépage 100% Sauvignon blanc		<b>33.00€</b>
<b>La Croix Valmer Aoc cru classé 2018</b> Domaine de la Croix Provence Cépage 100% Rolle		<b>35.00€</b>
<b>Givry Sans Nom Aoc 2018</b> Bourgogne Michel Sarrazin Cépage 100% Chardonnay		<b>36.00€</b>
<b>Chablis Aoc 2018</b> Bourgogne Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay		<b>42.00€</b>
<b>Saint Romain Aoc 2018</b> Bourgogne Alain Gras Cépage 100% Chardonnay		<b>44.00€</b>
<b>Condrieu Aoc 2018 la petite côte</b> Vallée du Rhône Yves Cuilleron Cépage 100% Viognier		<b>49.00€</b>
<b>Lucidus Igp 2018</b> Collines Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Viognier		<b>55.00€</b>

### Les Rosés D'ici et D'ailleurs

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

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

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

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

### Vin Rouge

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

### Vin Rosé

	15 cl
<b>Note de Ferrages 2019</b> Méditerranée IGP	4.00€
<b>Esquisse des Marquets 2019</b> 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€
Aquachiar 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, déttox 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€