

# L'Ardoise du Chef

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

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

**Ou**

Tartine d'Aubergine Confite et Chèvre Frais

**Ou**

Suggestion du Chef

\*\*\*\*\*

Suggestion de la Terre  
(Plat Seul 15,00€)

**Ou**

Suggestion de la Mer  
(Plat Seul 15,00€)

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée l'Originale

**Ou**

Sablé Breton aux Pommes Caramélisées *Sorbet au Cidre, Caramel au Beurre Salé*

**Ou**

Suggestion du Chef

# L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine

## Les Entrées





|   | <b>SMALL</b> | <b>XL</b> |
|---|--------------|-----------|
|  Salade César<br><i>Salade Romaine, Blanc de Volaille Pané, Tomates, Sauce César, Anchois, Grana Padano et Croûtons</i> | 9.50 €       | 15.50 €   |
|  Salade Lyonnaise<br><i>Salade, Tomates Cerises, Œuf Poché, Lardons, Croutons</i>                                       | 9.50 €       | 15.50 €   |
|  Salade de St Marcellin aux Noix  | 9.50 €       | 15.50 €   |
|  Tataki de Thon à l'Asiatique <i>Pousses de Soja Marinées</i>   |              | 9.00 €    |
|  Œuf Poché façon Meurette<br><i>Lardons, Champignons de Paris, Pousses d'Épinard, Croûtons, Ail et Persil</i>          |              | 8.00 €    |
|  Velouté de Panais à l'Huile de Truffe, <i>Pancetta Snackée et Grana Padano</i>                                       |              | 8.90 €    |
|  Tartine d'Aubergine Confite et Chèvre Frais  |              | 8.50 €    |
|  Assiette de Charcuterie  |              | 10.50 €   |


## Les plats

- |  |         |
|--|---------|
|  Burger Savoyard, <i>frites fraîches maison et salade</i>  | 19.80 € |
| <i>Pain au Maïs, Viande Hachée, Sauce Fromage Blanc, Lard, Onions Rings, Oignons Rouges, Reblochon, Tomates, Salade Romaine</i>  |         |
|  Club Sandwich Caesar <i>frites fraîches maison et salade</i>  | 16.50 € |
| <i>Aiguillettes de Poulet Pané, Lard Snacké, Mayonnaise Caesar, Anchois, Grana Padano et Tomates Cerise</i>  |         |
|  Risotto aux Crevettes et Tomates Confites <i>Courgettes Sautées</i>   | 19.90 € |
|  Paleron de Bœuf Confit, Sauce Vin Rouge <i>Purée de Potiron, Carottes Persillées et Châtaignes</i>          | 18.00 € |
|  Filet de Saint Pierre, Coulis de Poivrons Grillés <i>Ecrasé de Pommes de Terre et Carottes Persillées</i> | 18.50 € |
|  Pièce du Boucher <i>Frites Fraîches Maison et Salade Verte</i>  | 18.50 € |

*L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant*

## Les Desserts

|   |        |
|---|--------|
|  Pancake aux Pépites de Chocolat <i>Glace Café, Sauce Chocolat et Noisettes Croquantes</i>          | 7.50 € |
|  Sablé Breton aux Pommes Caramélisées <i>Sorbet au Cidre, Caramel Beurre Salé</i>                   | 7.50 € |
|  Moelleux au Chocolat <i>Cœur de Marmelade d'Orange, Sorbet Kalamansi (agrumes) et Sauce Orange</i> | 8.50 € |
| Fromage blanc   | 6.00 € |
| Ardoise de fromages   | 8.00 € |
| Café gourmand   | 8.00 € |
|  Salade de Fruits et son cookie  | 7.80 € |
| Crème Brûlée l'Originale  | 7.50 € |

***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***

## 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 | 23cl | 46cl | 5.50€ | 9.50€  |
| Blanc Mâcon         |      |      | 6.00€ | 10.50€ |
| Rosé Provence       |      |      | 6.00€ | 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€  |