

# 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 <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 €
 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 <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, 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€