

LES ENTRÉES

Terrine de campagne aux foies de volailles	12€
—	
Salade Lyonnaise , croûtons, lardons, œuf poché	12€
—	
Salade de lentilles au cervelas et lardons	12€
—	
Velouté du chef	12€
—	
Saumon Gravlax mariné à l'aneth	14€
—	
Croustillant de Saint Marcellin	14€
—	
Cassolette d'escargots, crème forestière à l'ail	15€
—	
L'Assiette de charcuterie	19€
—	
Terrine de foie gras aux poires	19€
—	

LES SALADES GEANTES

Salade de saumon gravlax et cervelle de canut	17€
—	
Salade Lyonnaise	16€
—	
Salade de lentilles au cervelas et lardons	15€
—	
Salade Comptoir : magret fumé et chèvre	17€
—	
Salade de brick de Saint Marcellin	16€
—	
Salade végétarienne	14€
—	



LES PLATS

Parmentier de saucisson chaud à la vigneronne	17€
—	
Andouillette gastronomique Lyonnaise	17€
(Au vin blanc et moutarde à l'ancienne)	

Boeuf Bourguignon	17€
—	
Tête de veau en tortue	17€
(Avec sauce tomate, jarret et lardons)	
—	
Quenelle de brochet à la cuillère	17€
(Sauce Homardine)	
—	
Pavé de saumon (220g)	21€
(Sauce vierge)	
—	
Ravioles du Dauphiné	19€
(Sauce Saint Marcellin)	
—	



LES VIANDES

Carpaccio de bœuf au basilic (280g)	22€
—	
Tartare de bœuf traditionnel (240g)	19.50€
Servi avec ses condiments : à vous de le préparer!	

Tartare de bœuf du comptoir (240g)	19.50€
Préparé et assaisonné par la Cheffe!	
—	
Maxi steak haché tradition façon bouchère (250g)	16€
(95% muscle - 5% de matière grasse environ)	
—	
Hamburger Charolais maison	16,50€
(à la Tomme de Savoie)	
—	
Bavette d'ailou (180g)	17€
(Sauce échalote)	
—	
Filet de bœuf (250g)	31€
La pièce la plus tendre du bœuf!	
—	
Onglet de bœuf (250g)	24€
—	
Faux-filet (250g)	22€
—	
Pavé de bœuf (280g)	22€
—	

Château cœur de rumsteack Rossini (280g)	31€
(Escalopine de foie gras poêlée)	
—	
Assiette du boucher (700g)	38€
Onglet, faux-filet, pavé	
—	
Super côte de bœuf (1200g)	70€
(Pour 2 personnes)	
—	
Entrecôte géante (350g)	31€
—	
Pièce du boucher (selon arrivage)	25€
Poire, araignée, merlan, langue de chat	
—	
Les suppléments	
—	
Accompagnements	6€
Gratin Dauphinois, Frites, Légumes, Purée Maison ou Salade Verte	
—	
Sauces	2€
St Marcellin, Échalotes, Moutarde à l'ancienne, Tartare	

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc en faisselle	4,50€
(Nature, Crème ou coulis de fruits rouges)	
—	
Cervelle de canut	4,50€
(Spécialité Lyonnaise à base de faisselle)	
—	
Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	6€
—	
Le Dessert du jour	6.90€
—	
Mousse au chocolat	6.90€
—	
Terrine de pain perdu au caramel	6.90€
—	
Panna cotta à la mangue	6.90€
—	
Crème brûlée à la praline rose	6.90€
—	
Nougat glacé	6.90€
—	
Fondant au chocolat	6.90€
—	
Café gourmand (hors menu)	7,50€

BOISSONS



APÉRITIFS

Apéritif maison 14cl	7€
—	
Cocktail du moment	9€
—	
Pastis, Ricard 2cl	3.80€
—	
Martini blanc ou rouge 5cl	5€
—	
Campari, Suze 5cl	5€
—	
Porto blanc ou rouge 5cl	5€
—	
Kir cassis, mûre, framboise, ou pêche 12cl	5€
—	
Communard 12cl	5€

La coupe de Champagne 12cl 9€

Bartel

—

Picon bière 25cl 5€

—

Bière blonde, Brasserie du Mont Blanc 25cl 4€

—

Bière blonde, Brasserie du Mont Blanc 50cl 7.50€

—

Bière rousse, Brasserie du Mont Blanc 25cl 4.50€

—

Bière rousse, Brasserie du Mont Blanc 50cl 8.50€

—

Bières Bouteilles

—

Bière blanche, Brasserie du Mont Blanc 33cl 6€

—

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
—			
Evian		4€	6€
—			
Badoit		4€	6€
—			
San Pellegrino		4€	6€
—			
Perrier	4€		
—			

SOFTS

Coca-Cola ou Coca zéro 33cl	4,50€
—	
Orangina 25cl	4,50€
—	
Ice Tea 25cl	4,50€
—	
Schweppes 25cl	4,50€

Jus de fruits 20cl

4,50€

Orange, ACE, tomate, ananas, abricot, fraise

—



BOISSONS CHAUDES

Café

2,50€

—

Décaféiné

3€

—

Café noisette

2.70€

—

Grand café

5€

—

Cappuccino

5.50€

—

Thé

4.50€

—

DIGESTIFS

Chartreuse Verte ou Jaune 4cl 9€

Chartreuse MOF 4cl 10€

Chartreuse 9ème Centenaire 13€

Chartreuse VEP Verte 4cl 15€

The Glenlivet 18 years 14€

Get 27 ou 31 5cl 8€

Armagnac V.S 4cl 9€

Bas Armagnac 4cl 9€

Cognac V.S 4cl 9€

Marc de Barbu 4cl 9€

Marc de Bourgogne, Jacoulot 4cl 9€

Calvados 4cl 9€



Tequila 4cl 9€



Eau de Vie de Poire Williams 4cl 9€



Eau de Vie de Mirabelle 4cl 9€



ALCOOLS

Vodka, Gin, Rhum, Tequila 4cl 9€



Whisky 4cl 9€

JB, Bulleit, Jameson, Jack Daniel's



Alcool Soda 4cl 9€



LIVRE DE CAVE

Rouge

Vallée du Rhône

14cl

37.5cl

75cl

AOP Côtes du Rhône, Caprices, Domaine de Montine

16.00€

29.00€

Côtes du Rhône équilibré et harmonieux avec un nez délicat de fruits mûrs

VDF Les Amis de Mandrin Pierre Gaillard

6,50€

30.00€

100% Syrah. Des épices, du fruit !

AOP Côtes du Vivarais, Cuvée Gallety, A. Gallety

39.00€

Mi Syrah, Mi grenache, structure imposante, aromatique généreuse du très connu domaine Gallety

AOP Crozes Hermitage, Les Beaumonts, David Reynaud

8.00€

39.00€

Jolie Syrah pleine de fruits et de réglisse, bel équilibre, épicé juste comme il faut

AOP Vacqueyras, Domaine des Genêts

43.00€

Mariage entre le Grenache qui apporte sa rondeur et la Syrah, sa finesse

AOP Saint Joseph, François Grenier 45.00€

Très belle identité de Saint-Joseph, vin équilibré, puissant et subtilement épicé

AOP Châteauneuf-du-Pape, Le Tradition, Le Caillou - Bio 59.00€

La puissance et la complexité de ce vin se mariera parfaitement avec une belle viande

AOP Cornas, Les Chailles, Domaine Alain Voge 79.00€

Un grand vin de la Vallée du Rhône Nord : élégant et profond !

AOP Hermitage, Domaine des Tourettes 92.00€

Un grand vin de la vallée de Rhône, puissant et complexe, 91/100 Parker

AOP Côtes du Rhône, Equivoque, Domaine Jamet 95.00€

Au coeur du terroir de côte rôtie vinifié par le mettre de l'appellation

Beaujolais

VDF L'ours'Ubrin 6,00€ 29.00€

Belle touche de Gamay hors appellation avec un fruit dense et agréable

AOP Côte-de-Brouilly, La Démarrante, Dupré **31.00€**
Goujon - conversion bio

Le Gamay se transforme en fruit frais qui rend ce délicieux vin charnu

AOP Moulin à Vent, Richard Rottiers - Bio **35.00€**

Un vin subtil à la bouche poivrée renversante

AOP Fleurie, Clos de la Roilette **39.00€**

Un magnifique clos du beaujolais superbe finesse pour ce magnifique cru

Bourgogne

AOC Côteaux-Bourguignons, Maison Guillot-Broux **8.00€** **38.00€**

La structure légère, fine et fruitée

AOP Rully, Chaponniere, Domaine Erell Ninot **42.00€**

Du Pinot en dentelle pour un très joli Bourgogne souple et léger

AOP Hautes Côtes de Beaune, Sur Evelle, Domaine Bonnardot - Nature **48.00€**

Magnifique Pinot avec zéro soufre, la précision d'un maître du nature

AOP Santenay, 1er Cru Beauregard, Domaine Justin Girardin **64.00€**

Ce vin est issu d'un très beau terroir bourguignon, sa matière est structure et subtile

—

Blanc

—

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, Pierre Gaillard **7.00€** **30.00€**

—

IGP Côte de Gascogne, Uby n°4 **6.00€** **29.00€**

Un vin doux (mais pas trop...!) avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes

—

AOP Grignan-les-Adhemar, Gourmandise, Domaine de Montine **7.00€** **15.00€** **32.00€**

Bel assemblage de cépages blancs de la vallée du Rhône, frais et fruité

—

AOP Saumur, Clos de Midi, Arnaud Lambert **39.00€**

Quelle minéralité ! Quelle fraîcheur ! Un superbe blanc ciselé !

—

AOP Mâcon Villages, Domaine Bourdon **7.00€** **34.00€**

On les aime bien, les Mâcon sur le fruit, gourmands, tout en rondeur et en plaisir !

Malandes**42.00€**

Les Chardonnay sur les grands terroirs, par les grands vignerons, c'est quand même unique...

—

Rosé

—

IGP Oc, Cuvée des Anges**26.00€**

—

**AOP Côtes de Provence Cru Classé, La Réserve,
Château de Brégançon****32.00€**

—

Champagne

—

Champagne, Brut Tradition, Bartel**9.00€****59.00€**

Brut Tradition

—

Champagne, 1er Cru, Paul Goerg**79.00€**

Blanc de blanc

—

LES POTS

Rouge

14cl

25cl

46cl

Côtes du Rhône AOP, Grignan-les-adhémar

4.50€

8€

15€

Blanc

Côtes du Rhône AOP, Grignan-les-adhémar
(Roussane, Marsanne, Viognier)

4.50€

8€

15€

Rosé

IGP Méditerranée Cap des Pins

4.50€

8€

15€