

Boissons sans alcool

Boissons fraîches

33cl 5,00

Coca Cola, Coca zero, Fanta orange, Orangina,
Badoit rouge, Fuzze tea

25cl 5,00

Limonade, Schweppé Tonic

Jus de fruits Granini 25cl 5,00

Abricot, pamplemousse, fraise, tomate, mangue,
pomme, orange

Sirop Monin 3,00

Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, orgeat,
violette.

Eaux 50cl / 1l

Evian 5,50 / 7,50
Badoit 5,50 / 7,50

Boissons chaudes

Espresso, Ristretto, Café allongé	3,50
Noisette	3,50
Double café	4,80
Crème	4,50
Déca	3,40
Thé, Infusion	4,50
Chocolat chaud	4,50
Cappuccino	5,50

Vins en pot

Pot de 25cl / 46cl

Rouge

Côte du Rhône 9,00 / 16,00
Beaujolais 9,00 / 16,00

Blanc

Chardonnay 9,00 / 16,00
Viognier 9,00 / 16,00

Rosé

IGP des Maures 8,00 / 15,00

Vins rosé bouteille

Provence

Château de Berne, Ultimate Provence, AOP Côtes de
Provence 34

Saint-M, Château Saint-Maure, cru classé, AOP Côtes de
Provence 36

Languedoc

Château Puech-Haut, Languedoc Prestige 32

Vins Blanc bouteille

Beaujolais

"Pierre Dorées", Beaujolais Blanc (2020) 27

Sud Ouest

Moelleux Pigmentum, Georges Vigouroux (2021) 29

Val de Loire

Sancerre « Les Demeillées » domaine Flouriet (2019)

Entrées à la carte

Salade Lyonnaise (croutons, lardons, œuf poché)
18

Œufs pochés en Meurette & lardons 16

Terrine de campagne aux noisettes, pickles
d'oignons rouges 16

Saucisson brioché, sauce Beaujolaise et salade
verte 16

La Burrata di Buffala, salade de tomates cœur de
bœuf au pesto & son Antipasti de légumes grillés
22

Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre
persillé (10 min cuisson) 22

Assiette de foie gras mi-cuit, compotées de figues à
la Badiane, 26
toasts de pains grillés

Plats

Gratin d'andouillette à la moutarde et aux
oignons confits, pommes vapeur 22
(15 min cuisson)

Suprême de volaille, sauce au bleu d'Auvergne,
gratin de macaronis 26

Burger Lyonnais 22

Pain artisanal, steak haché de Français (150g),
Saint-marcellin, compotée d'oignons, tomate,
salade, frites Maison

Burger Végétarien 20

Pain artisanal, steak de Quinoa et choux vert Kalé,
compotée d'oignons rouges aux champignons de
Paris, tomate, Comté et crème de lait de coco au
curry, frites Maison

.....	4,50
Chocolat chaud	4,50
Cappuccino	5,50

Aperitifs & Bières

Bières pression 25cl / 50cl

Budweiser, Leffe	5,00	9,00
Monaco	5,50	
	9,50	

Bières bouteille

Leffe 33cl (brune)	7,00
Hoegaarden 33cl (blanche)	7,00

Ricard, Pastis 2cl	6,00
Kir, Communard	6,00
Kir Royal	12,00
Martini blanc, Martini rouge	6,00
Campari, porto rouge 6cl	6,00
Aperol Spritz, Campari Spritz	10,00
Americano	10,00
Suze	10,00

Aperitifs

Aperitif du moment :

Chandon Garden Spritz 12 €
petillant, orange, épices et romarin

Gin Garden 10€

"Pierre Dorées", Beaujolais Blanc (2020) 27

Sud Ouest

Moelleux Pigmentum, Georges Vigouroux (2021) 29

Val de Loire

Sancerre, « Les Demoiselles », domaine Fleuriet (2019)
75cl 37
37,5cl 19

Vallée du Rhône

Saint-Joseph, "Les larmes du Père", Anthony Paret (2020)
45

Condrieu « Les grandes Chaillées » S. Montez du Monteillet
(2019) 78

Bourgogne

Macon Aze, cuvée Jules Richard (2017) 28

Macon villages, « Roche des fées » cave d'Aze (2017) 28

Chablis, La Chablisienne (2020) 40

Viré-Clessé, domaine Aegerter (2019) 43

Montagny 1er Cru, Vignerons de Buxy (2019) 45

Meursault, domaine Perrin (2018) 82

Vins Rouge bouteille

Beaujolais

Saint-Amour, Domaine de la cave Lamartine (2020) 35

Brouilly, Château Saint-Lager (2021) 28

Py Morgon, Côte du Py, Depardon (2020) 36

Fleurie, "Les Moriers", Domaine Grégoire Hoppenot (2018) 43

Moulin à Vent, Cœur de Granit "Château de Chénas (2019) 31

Bordeaux

Montagne Saint-Emilion, Château Farguet (2016) 44

Languedoc

Saint-marcellin, compotée d'oignons, tomate,
salade, frites Maison

Burger Végétarien 20

Pain artisanal, steak de Quinoa et choux vert Kalé,
compotée d'oignons rouges aux champignons de
Paris, tomate, Comté et crème de lait de coco au
curry, frites Maison

Filets de daurade royale, sauce vierge, légumes
de saison et riz pilaf 32

Quenelle de brochet, sauce Nantua et riz pilaf
(20/25 min cuisson) 22

NOS VIANDES RACEES

Pluma de cochon Ibérique grillée 200g 32
Sauce basquaise au chorizo, gratin dauphinois,
poêlée de légumes de saison

Tartare de bœuf CHAROLAIS 180g 27
au couteau, frites maison et salade verte

Noix d'entrecôte ANGUS 250g frites maison
32

Filet de bœuf AUBRAC 250g, gratin
dauphinois 36
Supplément : sauce aux morilles et à la crème
6

Bavette d'Aloyau ANGUS 250g 29
sauce bleu d'Auvergne, frites maison

Côte de bœuf CHAROLAISE 98 pour 2 pers
env.1 kg frites maison

Tous nos plats sont garnis, sauce au choix

Alcool 4 cl

Rhums

Havana, Bacardi	9,00
Pacto Navio	12,00
Ron Zacapa	15,00

Vodka

Eristoff	9,00
Stolichnaya	9,00

Gin

Gordon	9,00
Bombay saphir	10,00

Whisky

JB	9,00
Jack Daniels	12,00

Tequila

Tequila Altos	9,00
---------------------	------

Faugères, Château Haut Lignières, Cuvée de "Romy" (2018) 27

Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Bureau & Fils (2019) 37,5cl 18

Bourgogne

Quintessence Pinot Noir, domaine A. Jeanniard (2019) 38

Chorey-Les-Beaune, Domaine Maratray Dubreuil (2021) 75,5cl 39
(2020) 37,5cl 22

Chorey-Les-Beaune, « Les Beaumonts », Domaine Aegerter (2020) 54

Mercrey, Armand Heitz (2020) 58

Fixin "En combe Roy" domaine A. Jeanniard (2017) 66

Gevrey-Chambertin, domaine A. Jeanniard (2019) 82

Vallée du Rhône

Côte du Rhône, Chapoutier (2020) 28

La Syrah à Papa "Comme autrefois", Stéphane Montez du Monteillet (2018) 36

Crozes-Hermitage, Domaine "Les Jalets" Maison Paul Jaboulet Aîné (2020) 38

Crozes-Hermitage, Domaine "Combiar" (2021) 41

La Rosine, syrah (2018) 42

Des arômes de fruits frais, de violette et de cerise relevés par des notes épicées.

Saint-Joseph, Les larmes du Père, Anthony Paret (2020) 48

Saint-Joseph "Cuvée du Papy" Stéphane Montez du Monteillet (2020), 62

Cornas, Domaine Courbis (2019) 82

Fromages à la carte

Cervelle de Canut 6,50

Fromage blanc faisselle à la crème ou coulis fruits rouges 6.50

1/2 Saint-Marcellin (Le père Marcellin et Fils) 6.50

Assiette de trois fromages secs 8,50

Desserts

Ile flottante à la praline, crème anglaise 7,50

Crème brûlée à la fève de Tonka 8,00

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise 8,00

Tarte fine aux pommes, glace vanille 8,00

Glace 2 boules 7,00

Tarte à la praline 7,00

Dessert du jour 7,00

Fromages de fromagerie

Digestif

Chartreuse verte	9,00
Cognac	9,00
Alcool supérieur	12,00
Amaretto Disaronno	9,00
Baileys	9,00
Get 27	9,00
Get 31	9,00
Poire, Mirabelle	9,00
Limoncello	9,00

Vin au verre

Rouge

Côte du Rhône	5,00
Beaujolais	5,00
Chorey-Les-Beaune	11,00

Blanc

Chardonnay	5,50
Viognier	5,50
Beaujolais blanc	6,00
Moelleux pigmentum	6,50

Rosé

IGP des Maures	5,00
----------------------	------

Cornas, Domaine Courbis (2019) 82

Chateauneuf-du-Pape, domaine Fontavin (2018) 65 Bio

Chateauneuf-du-Pape, « Le Clos de l'Oratoire (2019) 74

L'âme sœur, syrah de Seyssuel (2018) 84
Complexe, charpenté, fruité

Côte-Rôtie, domaine François Merlin (2019) 92

Côte-Rôtie "Mon village" (2019) 96
Sa richesse, son acidité et son côté juteux en font un petit bijou

MENU LYONNAIS 28€

Salade Lyonnaise (croutons, lardons, œuf poché)

Œufs pochés en Meurette & lardons

Terrine de campagne aux noisettes, pickles d'oignons rouges

Saucisson brioché, sauce Beaujolaise et salade verte

Bavette d'Aloyau « ANGUS » 180g, sauce au poivre, frites maison

Gratin d'andouillette à la moutarde et aux oignons confits, pommes vapeur

Quenelle de brochet, sauce Nantua et riz pilaf (15min cuisson)

Cervelle de Canut

ou

Fromage blanc faisselle à la crème ou coulis fruits rouges

ou

1/2 Saint-Marcellin (Le père Marcellin et Fils)

ou

Dessert à la carte au choix

Formule du jour midi

Veillez consulter les ardoises du jour

La formule complète : 19 €

Entrée jour + plat du jour 17 €

ou

Plat du jour + dessert jour : 17 €

Plat du jour : 13 €

Suggestion de la semaine

Veillez consulter les ardoises de suggestions.

Tableau des allergènes

Nous prenons les allergies et les intolérances alimentaires très au sérieux. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition notre fiche allergènes.

Celle-ci concerne 14 ingrédients allergènes présents dans les produits de la gamme permanente de notre carte. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs à propos de la composition de leurs produits.

Champagne

12cl / 75cl

Leblond Lenoir	12,00 / 58,00
Moët et Chandon	80,00
Ruinart Blanc de Blanc	190,00

CARTE DES VINS

"Si le millésime est épuisé, il sera remplacé par le suivant"



MENU GOURMET 44€

Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre persillé (15 min cuisson)

La Burrata di Buffala, salade de tomates cœur de bœuf au pesto & son Antipasti de légumes grillés

Assiette de foie gras mi-cuit, compotées de figues à la Badiane, toasts de pains grillés

Filets de daurade royale, sauce vierge, légumes de saison et riz pilafmeuse & poêlée de légumes

Pluma de cochon Ibérique « BELLOTA » grillée, sauce basquaise à l'aigre douce et chorizo, gratin dauphinois, légumes de saison

Noix d'entrecôte ANGUS, 250g frites maison

Cervelle de Canut

ou

Fromage blanc faisselle à la crème ou coulis fruits rouges

ou

1/2 Saint-Marcellin (Le père Marcellin et Fils)

ou

Assiette de fromages secs

ou

Dessert à la carte au choix

fournisseurs à propos de la composition de leurs produits.

Les informations disponibles ne concernent que les présences allergènes dans les produits et que d'éventuelles modifications ont pu intervenir sur la composition des produits depuis la dernière mise à jour.

Pour les plats du jour et les suggestions, nous vous prions de vous adresser au personnel afin de connaître les éventuels allergènes.

TABLEAU
à télécharger ici



Fiche allergènes

Origine des viandes

Boeuf : Argentine, Etats-unis, France..

Porc : Espagne

Volaille : France

Cabillaud : Atlantique

Saint-jacques : Ecosse

Gambas : Asie

Foie gras : Extra France