



# FORMULE EXPRESS

jusqu'au 18 août

**ENTRÉE+PLAT**  
16,90€

**PLAT+DESSERT**  
16,90€

**ENTRÉE  
PLAT+DESSERT**  
19,90€

## ENTRÉES



**Salade composée**

ou

**Assiette de melon et jambon cru**

## PLATS



**Bavette simental, frites et salades**

ou

**Poisson du marché, crème de poireaux et risotto de quinoa**



## DESSERTS



**Glace 2 boules (au choix)**

ou

**Dessert du moment**





# MENU VIP

## ENTRÉES



### SALADE OCÉANE

*Salade de saison, tomates, tartare de saumon, saumon fumé, acras de morue, sésame au yuzu*

ou

### SALADE DERBY

*Salade de saison, tomates, lardons, croutons, rapée de pommes de terre, fourme de Montbrison*

ou

### TARTARE DE SAUMON

*Poisson cru mariné et assaisonné par nos soins*

29,90€

## PLATS



### BAVETTE SIMMENTAL

*Viande origine UE - Servie avec frites, salade de saison  
Sauce au choix : crème de cèpes, sauce St Marcellin ou sauce au poivre*

ou

### PAVÉ DE SAUMON

*Pesto basilic et penne à la tomate*

ou

### PLUMA DE COCHON À LA PLANCHA

*Morceaux situés à la pointe de l'échine, cuits à la plancha, servis avec sauce au choix (crème de cèpes, sauce St Marcellin ou sauce au poivre) et frites*

FORMULE  
midi & soir



## DESSERTS



### MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS®

ou

### PAVLOVA À LA FRAISE

ou

### VERRINE NUTELLA SPÉCULOOS®





VIP

# APÉROS, SALADES

## APÉRO

-  **FUET CATALAN** ..... 6,90€
-  **PLANCHE VIP** ..... 17,90€  
Rosette «Duc de Coise», jambon de Bayonne IGP 10 mois, jambon blanc supérieur «Le Rhônalpin», terrine de canard aux girolles, pain et cornichons, St Marcellin, chèvre
-  **PLANCHE DE CHARCUTERIES** 10,90€... 17,90€  
Rosette «Duc de Coise», jambon de Bayonne IGP 10 mois, jambon blanc supérieur «Le rhônalpin», terrine de canard aux girolles, pain et cornichons

## TAPAS

-  **12 ONION RINGS** ..... 5€
-  **12 ACRAS DE MORUE** ..... 5€
-  **8 CAMEMBERTS PANÉS** *Maison* ..... 6€
-  **FRITES** *A partager 300gr* ..... 6€
-  **6 STICKS DE MOZZARELLA** ..... 8€
-  **RILLETTE DE SARDINE** *Maison* ..... 8€
- 6 CROUSTILLANTS POULET CORN-FLAKES** ..... 9€  
*Servis avec sauce Sweet Chili*
- 6 NEMS ST MARCELLIN** *Maison* ..... 9€
-  **ASSIETTE VEGGIE** ..... 9€  
*Tzatziki, caviar d'aubergine, guacamole, chips tortillas*
-  **BURRATA À L'HUILE DE TRUFFE** *A partager* ..... 12€  
*Jambon blanc supérieur «Le rhônalpin»*

## CAMEMBERT

-  **CAMEMBERT RÔTI** ..... 17,90€  
*Jambon de Bayonne IGP 10 mois et croûtons*

## LA PLANCHE DU TIGRE

(à partager)

L

XL

6 accras de morue, 2 croustillants poulet, 2 sticks de mozzarella, 6 onion rings, 2 croustillants de camembert panés, frites L

12 accras de morue, 4 croustillants poulet, 4 sticks de mozzarella, 12 onion rings, 4 croustillants de camemberts panés, frites XL

15,90€

29€



## RAVIOLES, PENNE

**PENNE BOLOGNAISE, PARMESAN** ..... 15,90€

 **PENNE AUX LÉGUMES** ..... 16,90€  
*Olives de kalamata, mozzarella burrata et pesto basilic*

 **RAVIOLES AUX CÈPES** ..... 17,90€  
*Huile de truffe, parmesan et crème de cèpes*

## COIN FRAÎCHEUR

SANS FRITES

AVEC FRITES

 **MOZZA TIGRE** ..... 16,90€ ..... 19,90€  
*Tomates, mozzarella burrata, pesto basilic, graine de chia, origan, Salade de saison*

 **SALADE DERBY** ..... 15,90€ ..... 18,90€  
*Salade de saison, tomates, lardons, croûtons, rapée de pommes de terre, fourme de Montbrison*

**SALADE CAESAR** ..... 16,90€ ..... 19,90€  
*Salade de saison, croustillants de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar, tomates*

**SALADE OCÉANE** ..... 17,90€ ..... 20,90€  
*Salade de saison, tomates, tartare de saumon, saumon fumé, accras de morue, sésame au yuzu*



# PLATS

## BURGERS

Servis avec frites et salade de saison.

Pain burger artisanal de la Maison Salesses 

SIMPLE

DOUBLE

**LE SÉBASTIEN SAKAL**  18,90€ 22,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, jambon de Bayonne, Ossau Iraty, chutney de figues, tomates, oignons

**BURGER VEGGIE** 15,90€

Pain artisanal, mozzarella burrata, pesto basilic, tomates, oignons

**BURGER CHEDDAR** 17,90€ 21,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, lard, cheddar, sauce burger, tomates, oignons

**BURGER FOURME** 17,90€ 21,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, lard, fourme de Montbrison, sauce burger, tomates, oignons

**BURGER ST MARCELLIN** 17,90€ 21,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, lard, St Marcellin, sauce burger, tomates, oignons

**CHICKEN NORRIS** 17,90€ 21,90€

Pain artisanal, escalope de volaille panée, comté, sauce burger, tomates, oignons

**LE VIPPY** 18,90€ 22,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, crique de pommes de terre, double cheddar, sauce barbecue, tomates, oignons

**FISH ON THE VIP** 22,90€

Pain artisanal, pavé de saumon, sauce pitta, tomates, oignons

 Coup de coeur du boss

 Vegan ou végétarien

 **NEW** Nouveautés

 Porc

## VIANDES



**TIGRE QUI PLEURE** 18,90€

Tataki de boeuf : pièce de boeuf (viande origine France) juste saisie et marinée dans du soja, ail, gingembre, citron vert et coriandre  
Servi froid avec salade de saison et frites

**PLUMA DE COCHON À LA PLANCHA** 17,90€

Morceaux nobles servis rosé situés à la pointe de l'échine de porc (+/- 180g), cuit à la plancha, servi avec sauce au choix et frites  
Sauce au choix : crème de cèpes, sauce St Marcellin ou sauce au poivre

**TARTARE DE BOEUF** 18,90€

VBF, hachée au couteau et assaisonné par nos soins (+/- 170g), frites, salades, tomates.  
Servi poêlé ou cru selon vos goûts

**TARTHAI** 18,90€

VBF, hachée au couteau et assaisonné par nos soins (+/- 170g), soja, ail, coriandre, citron vert, gingembre, frites, salades, tomates.  
Servi poêlé ou cru selon vos goûts

**BAVETTE SIMMENTAL** 19,90€

Origine voir ardoise (+/- 290g) - Servie avec frites et salade de saison. Sauce au choix : crème de cèpes, sauce St Marcellin ou sauce au poivre  
Supp : gratiné à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€

## POISSONS

**FISH'N'CHIPS** 15,90€

Servi avec frites, salade de saison et sauce pitta

**TARTARE DE SAUMON** 22,90€

Servi avec frites et salade de saison

**PAVÉ DE SAUMON** 22,90€

Au pesto basilic, penne à la sauce tomate

Prix nets service compris, en euros TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition

# DESSERTS

## FAITS MAISON



**MÖVENPICK**



**LA VIP EST TROP COURTE,  
ALORS LAISSEZ VOUS  
TENTER PAR UN DESSERT !**



**DESSERT DU JOUR** ..... 5,90€

*Voir chevalot*

**SALADE DE FRUITS** ..... 6,90€

*Fruits frais et de saison*

NEW

**PAVLOVA À LA FRAISE** ..... 6,90€

*Meringue craquante, 1 boule de glace fraise, morceaux de fraise et coulis de fruits rouges*

**MOUSSE AU CHOCOLAT** Weiss® ..... 7,90€

**VERRINE NUTELLA**

**SPECULOOS**® ..... 7,90€

**FONDANT AU CHOCOLAT** Weiss® ..... 8,90€

*Glace vanille et crème fouettée sucrée (cuisson 10 min)*

**CAFÉ GOURMAND** ..... 8,90€

*Desserts gourmands\* avec son café*

**THÉ GOURMAND** ..... 9,90€

*Desserts gourmands\* avec son thé*

**DIGEON GOURMAND** (2cl) ..... 9,90€

*Desserts gourmands\* avec son digeon*

*Au choix : Sopllica fruits, Get 27, Verveine Marcon, Liqueur chocolat Mozart ou Merry's ou Liqueur Aelred (caramel beurre salé, citron cedrat ou menthe glaciale)*

**PROSECCO GOURMAND** ..... 10,90€

*Desserts gourmands\* avec sa coupe de prosecco*

*\*Nos desserts gourmands : Glace du moment, mini financier, mousse au chocolat Weiss®, cookie, crème fouettée sucrée*

*Prix nets service compris, eu euros TTC*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition*

## COUPE GLACÉE

AVEC ALCOOL

**TIGRE GLACÉ** ..... 9,90€

*1 boule de Macadamia, 1 boule caramel, 1 boule vanille Bourbon de Madagascar, liqueur caramel au beurre salé, noix de pécan et crème fouettée sucrée*

NEW

**LEMONVIP** ..... 9,90€

*2 boules citron & citron vert, 1 boule abricot et liqueur citron Cedrat*

NEW

**AFTER VIP** ..... 9,90€

*2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat Suisse, liqueur de verre de vert*

SANS ALCOOL

NEW

**FRAISE MELBA** ..... 7,90€

*2 boules fraise, 1 boule vanille, morceaux de fraises et creme fouettée sucrée*

**DAME BLANCHE** ..... 7,90€

*2 boules vanille Bourbon de Madagascar, 1 boule chocolat Suisse, amandes effilées, sauce chocolat et crème fouettée sucrée*

**TIRALIEGEOIS** ..... 7,90€

*1 boule tiramisu, 1 boule expresso craquant, 1 boule vanille, sauce café, amandes effilées et crème fouettée sucrée*

**CHOCO LIÉGEOIS** ..... 7,90€

*2 boules chocolat Suisse, 1 boule vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, amandes effilées et crème fouettée sucrée*

**BROWNIE** ..... 7,90€

*1 boule chocolat Suisse, 2 boules vanille brownie, éclat de cookie, crème fouettée sucrée*

**CARAÏBES** ..... 7,90€

*1 boule citron vert, 2 boules passion et mangue, morceaux de fruits frais*

**COUPE 2 BOULES** ..... 4,90€

**COUPE 3 BOULES** ..... 6,90€

*Parfums : vanille, chocolat Suisse, café expresso, caramel, menthe chocolat, fraise, tiramisu, vanille brownie, Macadamia*

*Sorbets : citron & citron vert, abricot, passion et mangue*

