



LE PANIER DU CHEF

RESTAURANT

NOTRE CARTE

MENU DES GONES

26 €

Soupe à l'oignon

Onion soup, bread and cheese

OU

Pâté en croûte

pâté en croute

OU

**Salade lyonnaise aux lardons et à l'oeuf
poché**

Lyonnaise salad with bacon and poached
egg

OU

Saucisson brioché

Brioche sausage

OU

Salade de chèvre chaud

Goat cheese salad

OU

Salade croustillant St Marcellin

Crispy Saint Marcellin cheese salad

OU

Os à moelle

Marrowbone

Quenelle de brochet

Pike soufflé

OU

Ravioles de Romans au parmesan

Pasta with cream and cheese

OU

Andouillette lyonnaise sauce moutarde

Tripe sausage, mustard sauce

OU

Saucisson chaud, sauce au vin rouge

Pork sausage in red wine sauce

OU

Boudin noir aux pommes

Black pudding with apples





MENU DU PANIER

40 €

12 Escargots en persillade

12 Snails, butter, garlic and herbs

OU

Salade César (salade, croûtons, tomates, parmesan, poulet, sauce césar)

Caesar salad (salad, croutons, tomatoes, parmesan, chicken, Caesar sauce)

OU

Oeufs en meurette, lardons, sauce vin rouge

Poached eggs, bacon, red wine sauce

OU

Salade de quenelle poêlée : salade, tomates, tranches de quenelle

Pike souffle fried salad : salad, tomatoes, slice pike souffle

.....

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE

Duck breast with orange sauce

OU

ROGNONS SAUCE MOUTARDE

Kidneys, mustard sauce

OU

FILET DE BOEUF

Beef Fillet

OU

RIS DE VEAU SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS

Sweetbreads with mushroomsauce

POUR BIEN COMMENCER

Assiette de saucisson pour 1 personne <i>"Saucisson" for one person</i>	18 €
Assortiment de fromages pour 1 personne <i>Cheese for one person</i>	18 €
Omelette pour 1 personne <i>Plain omelette for one person</i>	18 €



SALADES À LA CARTE

	ENTRÉE	PLAT
Salade mixte : salade verte, tomates, comté, oeuf dur <i>Mixed salad: salad, tomatoes, comté cheese, boiled egg</i>	15 €	22 €
Salade de quenelle poêlée : salade, tomates, tranches de quenelle <i>Pike souffle fried salad : salad, tomatoes, slice pike souffle</i>	16 €	24 €
Salade de chèvre chaud <i>Warm goat's cheese salad</i>	16 €	24 €
Salade lyonnaise aux lardons et à l'oeuf poché <i>Lyonnais salad with bacon and poached egg</i>	16 €	24 €
Salade croustillant St Marcellin <i>Crispy Saint Marcellin cheese salad</i>	16 €	24 €
Salade César (salade, croûtons, tomates, parmesan, poulet, sauce césar) <i>Caesar salad (salad, croutons, tomatoes, parmesan, chicken, Caesar sauce)</i>	17 €	25 €

ENTRÉES À LA CARTE

Soupe à l'oignon <i>Onion soup, bread and cheese</i>	-	19 €
Cervelle de Canut <i>Seasoned fresh cheese salad</i>	-	19 €
Pâté en croûte <i>Pâté en croûte</i>	15 €	20 €
Saucisson brioché <i>Brioche sausage</i>	18 €	23 €
Oeufs en meurette, lardons sauce vin rouge <i>Poached eggs, bacon, red wine sauce</i>	18 €	24 €
Os à moelle <i>Marrowbone</i>	18 €	24 €
Douze escargots en persillade <i>A dozen snails, butter, garlic and herbs</i>	-	26 €

PLATS À LA CARTE

Saucisson chaud, sauce au vin rouge <i>Pork sausage in red wine sauce</i>	23 €
Quenelle de brochet <i>Pike soufflé</i>	23 €
Camembert rôti au four, pomme de terre vapeur et charcuterie <i>Oven-roasted Camembert, steamed potatoes and charcuterie</i>	23 €
Pâtes à la bolognaise <i>Pasta Bolognese sauce</i>	23 €
Pâtes sauce pesto <i>Pasta with pesto sauce</i>	23 €
Andouillette lyonnaise sauce moutarde <i>Tripe sausage, mustard sauce</i>	23 €
Cheeseburger Lyonnais <i>Cheeseburger beef Lyonnais</i>	24 €
Crispy burger poulet <i>Crispy chicken burger</i>	24 €
Tartiflette au reblochon <i>Tartiflette with Reblochon cheese</i>	24 €
Mont d'Or à partager (pour 2 personnes) <i>Mont d'Or cheese to share (for 2 people)</i> <i>Assiette de charcuterie/Charcuterie platter</i>	24 € par personne + 5 € par personne
Fish & Chips <i>Fish & Chips</i>	24 €
Magret de canard à l'orange <i>Duck breast with orange sauce</i>	25 €
Boudin noir aux pommes <i>Black pudding with apples</i>	25 €
Tête de veau sauce gribiche <i>Veal's head in gribiche sauce</i>	29 €



Suprême de poulet aux champignons <i>Chicken supreme with mushrooms</i>	29 €
Rognons sauce moutarde <i>Kidneys, mustard sauce</i>	32 €
Ris de veau sauce crème aux champignons <i>Sweetbreads with mushroomsauce</i>	32 €
Filet de boeuf, sauce vin rouge <i>Fillet of beef, red wine sauce</i>	34 €



PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioles de Romans au parmesan <i>Pasta with cream and cheese</i>	22 €
Burger végétarien (croustillant st marcelin) <i>Vegetarian Burger (crispy Saint-Marcellin cheese)</i>	24 €
Plat végétarien (légumes de saisons) <i>Vegetarian dish (seasonal vegetables)</i>	25 €

Tout nos plats sont accompagnés de gratins dauphinois maison 🏠
All our dishes are served with home-made gratins dauphinois

APÉRITIFS

Kir (12cl)	7 €
Communard (12cl)	7 €
Ricard	8 €
Lillet rosé et tonic	10 €
Kir Royal (12cl)	12 €
Bière Leffe (33cl)	7 €
Picon bière (25cl)	7 €
Pinte Picon (50cl)	11 €
Monaco (25cl)	8 €
Pinte Monaco (50cl)	11 €
Panaché (25cl)	7 €
Pinte Panaché (50cl)	10 €
Bière pression (25cl)	6 €
Bière sans alcool	6 €
Pinte (50cl)	10 €
Porto rouge, blanc (5cl)	10 €
Baby (2 cl)	7 €
Baby avec soda (2cl)	8 €
Whisky prestige (4cl)	11 €
Whisky (4cl)	8 €
Whisky soda (4cl)	10 €
Martini Gin (6cl)	10 €
Martini blanc, rouge (4cl)	9 €
Campari (4cl)	9 €
Americano	9 €
Coupe Champagne	11 €
Spritz	11 €
Aperol, Campari, Martini, Limencello	

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Get 27/31	14 €
--------------------------------	------



LES POTS LYONNAIS

VINS BLANCS :	46 CL	25CL	VERRE (12CL)
Chardonnay	20 €	14 €	7 €
Viognier	20 €	14 €	7 €
Côte de Gascogne	-	-	9 €
VIN ROUGE :			
Côtes du Rhône St André	20 €	14 €	7 €
VIN ROSÉ :			
Côtes de Provence	20 €	14 €	7 €

EAUX MINÉRALES

	50 CL	1L
Eau plate	7 €	8 €
Eau gazeuse	7 €	8 €

JUS DE FRUITS (20CL) 6 €

Multivitaminé / Pomme/ Orange /
Ananas / Tomate

SODAS (33CL)

Pepsi, Pepsi max (33cl)	6 €
Fuzetea (25cl)	6 €
Schweppes (25cl)	6 €
Perrier (33cl)	6 €
Orangina (25cl)	6 €
Limonade (25cl)	6 €
Sirop à l'eau (25cl)	6 €
Diabolo (25cl)	7 €

BOISSONS CHAUDES (33CL)

Café	3,50€
Décaféiné	3,50€
Café serré	3,50€
Café / Décaféiné Allongé	4,50€
Café / Décaféiné Noisette	4,50€
Thé/ Infusion	6,00€
Chocolat	6,00€
Cappuccino	6,00€
Double Café	6,50€
Double Crème	6,50€
Café au lait	6,50€

CARTES DES VINS (75CL)

VINS ROUGES :

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC	48 €
Crozes Hermitage AOP	49 €
Saint Joseph AOC	55 €
Châteauneuf du pape AOC	65 €
Cotes Rôtie AOC	75 €

BORDEAUX

Graves AOC –Château D 'Arguin	45 €
-------------------------------	------

BEAUJOLAIS

Julienas – AOP	45 €
----------------	------

VINS BLANCS :

Mâcon Village AOC	45 €
Saint-Véran AOP	49 €

VINS LIQUOREUX :

Côte de Gascogne	45 €
------------------	------

*(Idéal pour accompagner le foie gras, l'apéritif
ou les desserts)*

VINS ROSÉS :

Tropez	35 €
Domaine Tropez	37 €
White Tropez	39 €

CHAMPAGNES :

Prosecco	60 €
Champagne	80 €
Ruinart blanc de blanc	249 €
Dom Perrignon 2008	360 €

