

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

Entrées

- Burrata Crèmeuse au Pesto de Basilic sur Pain Grillé (Menu : + 3€) **12€**
- Salade Lyonnaise **9€**
- Salade à la Truite Fraîche et Gravlax, Vinaigrette au Parmesan **9€**
- Oeuf Fermier en Meurette **8€**

Plats

- Faux-Filet de Boeuf des « Frères Charveron », Confit d'Échalotes et Crique Ardéchoise (XL : +6€/ Menu : + 3€) **21€**
- Demi-Coquelet de la « Maison Landrier », Jus Corsé, Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive **18€**
- Filet de Truite « Charles Murgat » en Croûte d'Ail des Ours, Pêle-Mêle de Légumes de Saison **18€**
- Andouillette « Bobosse » à la Fraîche de Veau, Frites **19€**
- Gratin de Ravioles au Saint Marcellin, Salade Verte **16€**
- Tartare de Truite de l'Isère aux Légumes Croquants et Pesto de Basilic, Frites (XL : +5€) **17€**
- Tartare de Boeuf des « Frères Charveron » coupé au Couteau, Frites (XL : +5€) **17€**
- Grande Salade Lyonnaise **15€**
- Grande Salade à la Truite Fraîche et Gravlax, Vinaigrette au Parmesan **15€**

Desserts

- Faisselle Nature ou avec son Coulis de Saison **6€**
- Fromage Affiné **7€**
- Fondant au Chocolat **8€**
- Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges **8€**
- Tiramisu **7€**
- Tartare de Fraises au Basilic, Sorbet Citron **8€**
- Café « Mais Pas Que » **7€**

MENUS

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat du Jour

11€

Entrée du Jour + Plat du Jour

OU Plat du Jour + Dessert du Jour

16€

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

19€

A LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert

30 €

MENU ENFANT

Boisson + Plat + Dessert

12€

Etant donné que nous cuisinons exclusivement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer...

CARTE DES VINS

VINS DU MOIS

sélectionnés chez nos Artisans Vignerons

Prix TTC : Verre / Pot / Bouteille

Vins Rouges

- IGP Collines Rhodaniennes , Pierre Finon, « Syrah », 2018 **4€ / 12€ / 23€**
- Morgon, Laurent Gauthier, « Les Grands Cras », 2017 / 2018 **6€ / 18€ / 32€**
- Pic Saint Loup, Bergerie des Capucins, « Dame Jeanne », 2018 **8€ / 24€ / 40€**
- Lalande de Pomerol, Château Perron, 2015 / 2016 **10€ / 30€ / 51€**

Vins Blancs

- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2019 **5€ / 15€ / 25€**
- Mâcon Chaintré, Pascal Berthier, « Les Champs », 2018 **6€ / 18€ / 32€**
- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Finon, « Viognier », 2018 **7€ / 21€ / 34€**
- Saint Péray, Julien Pilon, « Les Maisons de Victor », 2018 **10€ / 30€ / 50€**

Vins Rosés

- IGP Pays d'Oc, Maison Fortant, « Marinière », 2019 **4€ / 12€ / 23€**
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM » 2018 / 2019 **6€ / 18€ / 29€**

Nous avons sélectionné les VINS DU MOIS parmi les références de notre Carte des Vins (que vous trouverez sur les pages suivantes) pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Chaque vin est choisi chez des artisans vignerons, minutieusement sélectionné en fonction de leur qualité gustative, de leur méthode de production, de leur appellation et de leur origine géographique.

CARTE DES VINS

LA CAVE DE L'ESPRIT BISTROT

Prix TTC Bouteille

Vins Blancs

- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2019 **25€**
- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Été Gascon », 2018/2019 **27€**
- Savoie Chignin, Domaine Berthollier, « Vieilles Vignes », 2019 **30€**
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Prestige », 2017 **AB** **32€**
- Mâcon Chaintré, Pascal Berthier, « Les Champs », 2018 **32€**
- IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Finon, « Viognier », 2018 **34€**
- Menetou Salon, Domaine de Champarlan, 2018 **39€**
- Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, « Vieilles vignes », 2017 **45€**
- Rully, Château de Rully, 2016 **49€**
- Saint Péray, Julien Pilon, « Les Maisons de Victor », 2018 **50€**
- Santenay, Bachey Legros, « Sous la Roche », 2018 **52€**
- Condrieu, Domaine Finon, « Symphonie », 2016/2017 **68€**

Prix TTC Bouteille

Vins Rosés

- IGP Pays d'Oc, Maison Fortant, « Marinière », 2019 **23€**
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « La Gallée », 2018 **25€**
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM », 2018 / 2019 **29€**
- Côtes de Provence, Château Léoube, 2019 **AB** **40€**

Prix TTC Bouteille

Dépillants

- Perle Blanche Régis Descotes, Méthode Traditionnelle **30€**
- Champagne Henri Dosnon **50€**
- Champagne Lallier, Cuvée R015, Brut **70€**
- Champagne Lallier, Rosé, Grand Cru **80€**

CARTE DES VINS

Prix TTC Bouteille

Vins Rouges

CÔTES DU RHONE

- IGP Collines Rhodaniennes, Pierre Finon, « Syrah », 2018 23€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Rouge Carmin », 2019 AB 27€
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « Prestige », 2017 AB 28€
- Crozes Hermitage, Fayolle Fils et Fille, « Sens », 2018 34€
- Saint Joseph, Pierre Finon, « Les Jouvencelles », 2018 35€
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « L'Archevêque », 2017 AB 44€
- Vacqueyras, Château Lestours, « Les Pénitents », 2015 / 2016 45€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Avé », 2005 AB 49€
- Saint Joseph, Julien Pilon, « Rue des Poissonniers, Paris 18ème », 2018 52€
- IGP Vin de Seyssuel, Domaine Garon, « Les Jardins de Rome », 2018 55€
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Actius », 2005 AB 59€
- Crozes Hermitage, Fayolle Fils et Fille, « Clos Les Cornirets », 2017 59€
- Côte Rôtie, Domaine Garon, « Les Triotes », 2018 70€
- Châteauneuf du Pape, Arnoux et Fils, « Seigneur de Lauris », 2016 78€
- Cornas, Julien Pilon, « L'élégance du Caillou », 2018 80€

BEAUJOLAIS

- Côtes de Brouilly, Robert Perroud, « Foudre N°5 », 2018 29€
- Morgon, Laurent Gauthier, « Les Grands Cras », 2017 / 2018 32€
- Moulin à Vent, Yohan Lardy, « Les Michelons », 2018 34€

BORDEAUX

- Bergerac, L'Ancienne Cure, « Jour de Fruit », 2018 AB 30€
- Graves, Château Trébiac, 2017 32€
- Lalande de Pomerol, Château Perron, 2015 / 2016 51€
- Margaux, Château Angludet, « Réserve », 2016 68€

BOURGOGNES

- Bourgogne Pinot Noir, Jean Claude Boisset, « Les Ursulines », 2018 34€
- Mercurey, Domaine de Bressande, 2017 52€
- Santenay, Bachev Legros, « Les Charmes », 2018 55€
- Côtes de Nuits Village, Jean Claude Boisset, « Au Clou », 2014 59€
- Maranges 1er Cru, Château de Mercey, « Clos Roussots », 2015 62€

AUTRES RÉGIONS

- Corbières, Château de Caraguilhes, « Les Gourgoules », 2017 AB 30€
- Fronton, Château de Plaisance, 2016/2017 AB 36€
- Chinon, Domaine de la Noblaie, « Les Chiens Chiens », 2017 AB 38€
- Pic Saint Loup, Bergerie du Capucin, « Dame Jeanne », 2018 40€
- Saumur Champigny, Château du Hureau, « Tuffe », 2017 AB 41€
- Terrasses du Larzac, Clos du Serres, « Les Maros », 2016 AB 42€

Toutes les bouteilles sont disponibles en vente à emporter (prix caviste)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

CARTE DES BOISSONS ET GRIGNOTAGES

Prix TTC

Sans Alcool

SOFTS

- Sirop à l'eau 25 cl : **2,00 €**
- Limonade 25 cl : **2,00 €**
- Diabolo 25 cl : **3,00 €**
- Fuzetea 20 cl : **3,50 €**
- Coca 33 cl : **3,50 €**
- Coca Zéro 33 cl : **3,50 €**
- Orangina 25 cl : **3,50 €**
- Perrier 33 cl : **3,50 €**
- Eau Minérale Plate 1/2 bouteille : **3,50 €**
bouteille : **4,50 €**
- Eau Minérale Gazeuse 1/2 bouteille : **3,50 €**
bouteille : **4,50 €**
- Jus de Fruit Patrick Font 20 cl : **4,00 €**
- Supplément Sirop ou Agrumes **0,20 €**

BOISSONS CHAUDES

- Café **2,00 €**
- Grand Café **4,00 €**
- Décaféiné **2,00 €**
- Café Allongé **2,00 €**
- Chocolat Chaud **4,00 €**
- Thé/Infusion **4,00 €**
- Capuccino **4,50 €**

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Café Frappé **5,00 €**
- Virgin Mojito **5,00 €**

Grignotages

- Saucisson **9,00 €**
- Terrine **8,00 €**

Alcools

BIERES A LA PRESSION

- Ninkasi 25 cl : **3,50 €** / 50 cl : **7,00 €**
- Ninkasi du Moment 25 cl : **4,00 €** / 50 cl : **8,00 €**
- Panache 25 cl : **3,50 €** / 50 cl : **7,00 €**
- Demi Sirop 25 cl : **3,70 €**
- Pinte Sirop 50 cl : **7,20 €**
- Monaco 25 cl : **3,70 €** / 50 cl : **7,20 €**
- Picon Bière 25 cl : **4,00 €** / 50 cl : **7,50 €**

COCKTAILS

- Mojito **9,00 €**
- Spritz **7,00 €**
- Martini Tonic **7,00 €**
- Gin Tonic **7,00 €**
- Cuba Libre **8,00 €**

APERITIFS

- Anisé 2,5 cl : **3,50 €**
- Martini Rouge/Blanc 4 cl : **4,00 €**
- Kir/Communard 12 cl : **3,50 €**
- Suze 6 cl : **5,00 €**
- Porto/Campari 4 cl : **5,00 €**

BIERE BOUTEILLE

- Ninkasi Noire 33 cl : **4,00 €**

ALCOOLS FORTS

- Vodka 4 cl : **4,00 €**
- Whisky 4 cl : **4,00 €**
- Rhum 4 cl : **4,00 €**
- Tequila 4 cl : **4,00 €**
- Supplément Sirop **0,20 €**
- Supplément Soft **3,00 €**

DIGESTIFS

- Rhum Arrangé 4 cl : **6,00 €** / Bouteille : **30,00 €**
- Mint Jacoulot 4 cl : **7,00 €**
- Lemon Jacoulot 4 cl : **7,00 €**
- Chartreuse Verte 4 cl : **8,00 €**
- Verveine 4 cl : **7,00 €**
- Liqueur de Poire 4 cl : **7,00 €**
- Alcool de Poire 4 cl : **7,00 €**
- Rhum Palma Mulata 15 ans 4 cl : **10,00 €**
- Rhum Ron Esclavo 23 ans 4 cl : **12,00 €**
- Whisky Aldelpi Private Stock Blend 4 cl : **9,00 €**
- Whisky Ecosais The Jura 12 ans 4 cl : **11,00 €**
- Cognac, Armagnac 4 cl : **11,00 €**