

# CARTE de l'ÉTÉ

## Entrées

- **Salade Lyonnaise** 9€
- **Salade et Petites Bricks** de Saint Marcellin aux Noisettes 9€
- **Fraicheur d'Oeuf Fermier Poché** Label Rouge, Crème de Xérès, Gressin et Lard Croustillant 8€
- **Cannelé au Chorizo**, Gaspacho Tomates Fraises et Piment d'Espelette 9€
- **Tartare de Légumes Estivaux**, Lentilles Corail, Truite Fumée et Vinaigrette aux 2 Olives (+2€ en Menu) 11€
- **Burrata**, Tartare de Tomates, Pesto de Basilic et Gressin (+4€ en Menu) 13€

## Plats

- **Demi-Coquelet**, Chutney de Tomates aux Epices, Mijoté d'Aubergines aux Saveurs Orientales 19€
- **Surprise de Boeuf (250 gr)** Maison Gesler, Sauce Béarnaise, Ecrasé de Pommes de Terre aux Olives 19€
- **Filet de Truite** Charles Murgat, en Croûte de Basilic & Ratatouille Niçoise 19€
- **Poitrine de Cochon Confitée**, Sauce Barbecue, Courgettes au Curry, Menthe & Amandes Torréfiées 19€
- **Andouillette « Bobosse »** à la Fraise de Veau, Frites & Salade 20€
- **Gratin de Ravioles** au St Marcellin 16€
- **Tartare de Boeuf (170 gr)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Frites & Salade 17€
- **Tartare de Boeuf (220 gr)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Frites & Salade (+3€ en Menu) 22€
- **Tartare aux 2 Truites (220 gr)** Charles Murgat, Légumes Croquants et Pesto, Frites & Salade 18€
- **Tartare aux 2 Truites (280 gr)** Charles Murgat, Légumes Croquants et Pesto, Frites & Salade (+4€ en Menu) 23€
- **Grande Salade Lyonnaise** 15€
- **Grande Salade et Petites Bricks** de Saint Marcellin aux Noisettes 15€

## Desserts

- **Faiselle** de la Laiterie de la Cotière (en Cerveille de Canut, Crème ou Coulis de Fruits) 6€
- **Fromage** de la Laiterie de la Cotière (+3€ en Menu) 11€
- **Fondant au Chocolat** (Caramel, Coulis de Fruits ou Sauce Chocolat) 8€
- **Baba au Rhum** et Crème Fouettée 9€
- **Tiramisu** 8€
- **Fraises**, Nuage Pistache & Tuile Croustillante de Céréales 9€
- **Café et Compagnie** 8€

# MENUS

## MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat du Jour

**12€**

Entrée du Jour + Plat du Jour

OU Plat du Jour + Dessert du Jour

**16 €**

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

**20€**

## A LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert

**33 €**

## 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 AU VERRE OU EN POT

sélectionnés chez nos Artisans Vignerons

Prix TTC : Verre / Pot

### Vins Rouges

- IGP Collines Rhodaniennes, Pierre Finon, « Syrah », 2018 **4€ / 12€**
- Côtes du Rhône, Les Aphillanthes, « Rouge Carmin », 2019 **5€ / 15€** 
- Crozes Hermitage, Fayolle Fils et Fille, « Sens » 2018 **7€ / 21€**
- Crozes Hermitage, Fayolle Fils et Fille « Clos les Cornirets », 2017 **10€ / 30€**

### Vins Blancs

- IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut, « Harmonie », 2019 **5€ / 15€**
- Mâcon Chaintré, Pascal Berthier, « Les Champs », 2018 **6€ / 18€**
- Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, « Vieilles vignes », 2017 **9€ / 27€**
- Santenay, Bachey Legros, « Sous la Roche », 2018 **10€ / 30€**

### Vins Rosés

- IGP Pays d'Oc, Maison Fortant, « Marinière », 2019 **4€ / 12€**
- Côteaux du Lyonnais, Régis Descotes, « La Gallée », 2018 **5€ / 15€**
- Côtes de Provence, Château Mouresse, « MMM », 2018 / 2019 **6€ / 18€**
- Côtes de Provence, Château Léoube, 2019 **8€ / 24€** 

DÉCOUVREZ NOS VINS AU VERRE OU EN POT !

Les VINS DU MOIS sont une sélection de quelques références de notre Carte des Vins que nous vous proposons au verre et en pot.

Chaque vin est choisi chez des artisans vignerons. Nous le sélectionnons minutieusement en fonction de sa qualité gustative, de sa méthode de production, de son appellation et de son origine géographique.

# CARTE DES VINS

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, Bachev 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

## Détillants

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

## 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€**
- Saint Joseph, Pierre Finon, « Les Jouvencelles », 2018 **35€**
- Crozes Hermitage, Domaine du Colombier, « Primavera », 2019 **36€**
- 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€**
- 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, Bacheys 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€**

# 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 bouteille 1l : **4,50 €**
- Eau Minérale Gazeuse bouteille 75 cl : **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

- VOIR ARDOISE DU RESTO

## Alcools

### BIERES A LA PRESSION

- Ninkasi blanche / blonde 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 Adelphi Private Stock Blend 4 cl : **9,00 €**
- Whisky Ecosais The Jura 12 ans 4 cl : **11,00 €**
- Cognac, Armagnac 4 cl : **11,00 €**