

# CARTE de l'AUTOMNE

## Entrées

- **Salade Lyonnaise** 9€
- **Salade & Bricks** de Chèvre au Miel de Châtaignier, Cerneaux de Noix 9€
- **Oeuf Fermier Label Rouge Poché**, Crème de Cèpes & Croûtons 8€
- **Tatin d'Echalotes Caramélisées** & Bouquet de Salade Mélangée 9€
- **Pâté (en) Croûte** du Chef Veau - Canard - Pistache, Confit d'Oignons à la Grenadine, Pickles de Légumes 11€
- **Caviar de la Croix Rousse & Magret de Canard** Séché au Resto, Crème de Betterave, Salade 9€

## Plats

- **Râble de Lapin** à la Moutarde, Flan de Courge & Sucrine Braisée 18€
- **Bavette d'Aloyau** Maison Gesler, Echalotes Confites & Gratin Dauphinois 21€
- **Aile de Raie** Rôtie, Beurre Blanc à l'Orange, Zestes d'Agrumes & Fondue de Poireaux Crémée 23€
- **Paleron de Veau**, Cuisson Lente puis Saisi, Crème de Cèpes, Purée de Patate Douce & Zestes de Citron Vert 22€
- **Andouillette « Bobosse »** à la Fraise de Veau, Pommes de Terre en Persillade & Salade 20€
- **Gratin de Ravioles** au St Marcellin & Bouquet de Salade Mélangée 17€
- **Tartare de Boeuf (170 gr)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Pommes de Terre en Persillade & Salade 17€
- **Tartare de Boeuf (220 gr)** Maison Gesler, Coupé au Resto, Pommes de Terre en Persillade & Salade 22€
- **Grande Salade Lyonnaise** 15€
- **Grande Salade & Bricks** de Chèvre au Miel de Châtaignier, Cerneaux de Noix 15€

## Desserts

- **Faisselle** de la Laiterie de la Cotière (en Cervelle de Canut, Crème ou Coulis de Fruits) 6€
- **Fromage** de la Laiterie de la Cotière 12€
- **Fondant au Chocolat** (Caramel, Coulis de Fruits ou Sauce Chocolat) 8€
- **Fruits** (Orange, Kiwi, Pomme, Poire) **en Sabayon Gratiné** 8€
- **Cheesecake** aux Agrumes 8€
- **Mousse & Petit Moelleux** aux Marrons 8€
- **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 €**

(Tartare 220gr : +5,00€ au Menu)

## MENU ENFANT

Boisson + Plat + Dessert

**12€**

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

# 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 €**

# 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, Domaine du Colombier, « Primavera », 2019 **7€ / 21€**
- Saint Joseph, Julien Pilon, « Rue des Poissonniers, Paris 18ème », 2018 **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, « Les Pieds Humides », 2019 **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€**