

MIDI
12^h — 13^{h45}

~ MENU ~

SOIR
19^h — 21^{h45}

*

Le Val d'Isère



MENU GROUPE ✂ GROUP MEAL



Entrée + plat + dessert au choix • *Sarter + dish + dessert*

30€

ENTRÉES

Entrées au choix • *Choice of starters*

Salade Lyonnaise • *Lyonnais style salad*

Salade de lentilles et cervelas • *Lentils and cervelas salad*

Terrine du chef maison • *Homemade chef's terrine*

Harengs pommes à l'huile • *Herring with steamed potatoes*

PLATS

Plats au choix • *Choice of dishes*

Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise • *Cervelas (Mushroom/pistachio) in red wine sauce*

Quenelle de Brochet, sauce homardine ≈ cuisson 20 min • *Browned pike quenelle in lobster sauce*

Andouillette Bobosse à la fraise de veau • *Andouillette with veal strawberry*

Gratin de ravioles au Comté ^{Végé} • *Gratinated ravioli with Comté cheese*

DESSERTS

Desserts au choix • *Choice of desserts*

Crème caramel • *Caramel cream*

Cervelle de Canut • *Cottage cheese with herbs and shallot (lyon specialty)*

Duo autour de la praline • *Praline pie and floating island*

Mousse au chocolat Valrhona (Caraïbe 66%) • *Chocolate mousse*

CAVE À VIN

« Pour encore plus de choix, n'hésitez pas de nous demander notre livre de cave »

NOS ROUGES		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl	
Beaujolais	Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette	5.00€	14.50€	◇	
	Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze	5.50€	16.50€	◇	
	Beaujolais AOP «Cœur de vendanges» Domaine Chermette 2022			26.00€	
	Juliéna AOP «Escursions» Manoir du Carra 2022			31.00€	
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022			35.00€	
	Fleurie AOP «Les baus du Py» Château de Poncié 2020			34.00€	
	Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette 2021			35.00€	
	Brouilly AOP «Vieilles vignes» Jean-Claude Lapalu 2022			38.00€	
	Régnié AOP «Grain et Granit» Charly Thévenet 2022			42.00€	
	Chénas AOP «Les Vibrations» Domaine Thillardon 2020			43.00€	
	Chiroubles AOP «Aux côtes» Domaine des Marrans 2022			45.00€	
	Fleurie AOP «Clos de Grand'Cour» Domaine de la Grand'Cour 2020			46.00€	
	Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2022			54.00€	
	Côte-de-Brouilly AOP «La Chapelle» Château Thivin 2023			54.00€	
	Morgon AOP Marcel Lapierre 2022			55.00€	
	Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2020			59.00€	
	Vallée du Rhône	Côtes-du-Rhône AOP «Villages» Christophe Semaska 2022			26.00€
		Ventoux AOP «Intemporel» Domaine Aymard 2022			26.00€
		Côtes-du-Rhône AOP «Petit Ours» Mathieu Barret 2022			34.00€
Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier 2022				36.00€	
Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2022				36.00€	
Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022				37.00€	
Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2022				41.00€	
Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2021				56.00€	
Châteauneuf-du-Pape AOP «Télégramme» Domaine du vieux Télégraphe 2021 ...				85.00€	
Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillet 2022				86.00€	
Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020			98.00€		
NOS BLANCS		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl	
Viognier IGP Xavier Mourier		5.00€	14.50€	◇	
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette		5.00€	15.50€	28.50€	
Mâcon-Villages AOP «Les bouchons Lyonnais» Georges Duboeuf 2022				35.00€	
Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott 2022				38.00€	
Beaujolais Villages AOP «Marguerite» Château Thivin 2022				38.00€	
Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2023				49.00€	
Bouzeron AOP Domaine de Villaine 2022				54.00€	
Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2018				54.00€	
Pouilly-Fuissé AOP «Héritage» Domaine Thibert 2020				65.00€	
Rully 1 ^{er} cru AOP «Le Meix Cadot» Domaine Dureuil Jantbial 2020				88.00€	
NOS ROSÉS		12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl	
Coteaux Varois IGP Domaine Gavoty 2023		5.00€	14.50€	◇	
Côtes-de-provence AOP «Grand classique» Domaine Gavoty 2023				28.50€	
Bandol AOP Domaine Tempier 2023				49.00€	
NOS CHAMPAGNES		75cl Btl			
Grande Réserve Brut AOP Gosset		80.00€			
Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart		95.00€			

BOISSONS

Fraîches

Coca, Zéro, Perrier ^{33cl}	4.50€
Jus de fruits artisanal Bissardon ^{25cl}	5.00€
Limonade artisanale Elixia ^{33cl}	5.00€
Evian, Badoit ^(1/2l)	4.50€
Evian, Badoit ^(1l)	5.50€
Saint-Géron (75cl)	6.50€

APÉRITIFS BIÈRES DIGESTIFS

ALCOOLS

Bière Blonde Georges BIO ^{33cl}	6.50€
Bière Ambrée La Canute ^{33cl}	6.50€
Bière Blanche Hubster ^{33cl}	6.50€

*

Pastis 51, Ricard	4.00€
Martini, Suze, Porto	5.00€
Kir, Communard	5.00€
Whisky JB	6.50€

*

Poire Williams, Mirabelle Gauthier ...	8.50€
Menthe poivrée Jacoulot	8.50€
Marc de Bourgogne Jacoulot	9.00€
Rhum Diplomatico	9.00€
Glenfiddich 12 ans	9.00€
Génépi Pères Chartreux	9.50€
Chartreuse Pères Chartreux	9.50€
Bas Armagnac 8 ans V.Goudoulin ..	11.00€
Cognac VSOP Camus	11.00€
Fine Verveine Cave Marcon	12.50€
Cognac XO Bourgoin	15.00€

BOISSONS

Chaudes

Expresso Lavazza	2.50€
Double expresso Lavazza	3.50€
Thé & infusion Whittington	3.80€