

## MENU COLLONGES

23,00 €

### ENTREE

- **Œuf cocotte** sauce forestière et ses croûtons  
OU
- **Salade Lyonnaise**  
(frisée, lardons, croûtons, œuf poché)  
OU
- **Salade de chou chinois** et légumes croquants Thaï,  
maki de saumon  
OU
- **Véritables ravioles de Royans** sauce au bleu  
d'auvergne

### PLATS

- **Bocconcini de volaille** sauce Basquaise au chorizo,  
pâtes fraîches  
OU
- **Fish and chips de Merlu blanc frais**, sauce tartare et  
frites steakhouse  
OU
- **Pâtes De Cecco** suivant l'humeur du chef  
OU
- **Araignée de porc grillée** à la persillade  
Steak House  
OU
- **Hachis parmentier de queue de bœuf** aux oignons  
confits et son jus serré

### FROMAGE OU DESSERT

- **Fromage blanc** à la crème ou au coulis de fruits rouges  
OU **Dessert du jour**

## MENU DES 3C

27,00 €

### ENTREE

- **Nems aux crevettes et porc menthe fraîche**  
OU
- **Velouté de champignons des bois**, émulsion café  
noisette  
OU
- **Moules d'Espagne farcies** au beurre persillé maison  
OU
- **Salade de jeune pousses d'épinards** au chèvre frais et  
gorgonzola et cerneaux de noix

### PLATS

- **Quenelle de brochet artisanale**, sauce écrevisse, riz  
pilaf  
OU
- **Escalope de veau à la milanaise**  
Spaghettis à la sauce tomate  
OU
- **Entrecôte Black Angus (sup. 2.5 €)**  
Poêlée au beurre ou grillée - Frites maison  
OU
- **Fricassée de volaille fermière** sauce St Marcellin,  
purée maison

### FROMAGE OU DESSERT

- **Fromage blanc** OU **Dessert du jour**

# NOS FORMULES DU JOUR

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

**Plat du jour** : 11,50 €

**Menu du jour** : Entrée + plat + dessert : 16,50 €










Entrée + plat : 15,00 €

Plat + dessert : 15,00 €

**Menu Enfant** : 12,00 €





Steack haché frais (Charolais) + pâtes ou frites maison + Esquimau

## ENTREES










	<b>Moules d'Espagne farcies</b> au beurre persillé maison	<b>13,50 €</b>
	<b>Œuf cocotte</b> sauce forestière et ses croûtons	<b>13,50 €</b>
	<b>Salade lyonnaise</b> (frisée, lardons, croûtons, œuf poché)	<b>12,50 €</b>
	<b>Nems aux crevettes et porc menthe fraîche</b>	<b>13,50 €</b>
	<b>Tartare de thon</b> aux senteurs Thaï (coriandre, gingembre, menthe)	<b>16,50 €</b>
	<b>Salade de chou chinois</b> et légumes croquants Thaï, maki de saumon	<b>13,00 €</b>
	<b>Salade de jeunes pousses d'épinards</b> au chèvre frais et gorgonzola, cerneaux de noix	<b>13,50 €</b>
	<b>Véritables ravioles de Royans, sauce au bleu d'auvergne</b>	<b>13,50 €</b>
	<b>Véritable salade Caesar</b> (cœur de romaine, blanc de volaille, copeaux de parmesan, sauce Caesar Cardini)	<b>14,50 €</b>
	<b>Velouté de champignons des bois</b> , émulsion café noisette	<b>14,50 €</b>

*La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse.*

## POISSONS

-  • **Fish and chips de Merlu blanc frais**, sauce tartare et frites steackhouse 16,50 €
-  • **Quenelle de brochet**, sauce écrevisse, riz pilaf 17,50 €
-  • **Pavé de thon rouge grillé à la plancha** et ses légumes sautés façon wok 23,50 €
-  • **Tartare de thon "façon Thai"** (coriandre, gingembre, menthe), salade verte 22,50 €






## VIANDES

-  • **Hachis parmentier de queue de boeuf** aux oignons confits et son jus serré 16,50 €
-  • **Boconcini de volaille**, sauce Basquaise au chorizo, pâtes fraîches 16,00 €
-  • **Escalope de veau à la milanaise**, spaghettis à la sauce tomate 19,50 €
-  • **Entrecôte Black Angus** poêlée au beurre ou grillée, frites maison 19,90 €
-  • **Notre véritable Hamburger** à l'Américaine, frites maison 17,50 €
-  • **Tartare de bœuf Charolais classique ou César (poêlé)** coupé au couteau, frites maison 17,50 €
-  • **Wok de crevettes et poulet**, légumes sautés 17,50 €
-  • **Araignée de porc grillée**, à la persillade  
Steak house 16,50 €
-  • **Fricassée de volaille fermière** sauce Saint Marcellin 16,50 €









## VEGETARIEN

-  • **Wok de légumes** 12,50 €
-  • **Pâtes De Cecco** suivant l'humeur du chef 12,50 €

## FROMAGES

-  • **Fromage blanc à la crème** 4,40 €
-  • **Fromage blanc au coulis de fruits rouges** 4,30 €
-  • **½ Saint Marcellin des Halles de Lyon "Maison Cellierier"** 4,40 €
-  • **Saint Marcellin entier des Halles de Lyon "Maison Cellierier"** 6,60 €
-  • **Cervelle de canut** 4,40 €

## DESSERT

-  • **Baba au rhum** et sa crème chantilly 7,50 €
-  • **Churros maison**, chocolat chaud et chantilly 8,00 €
-  • **Tarte du jour** 6,50 €
-  • **Café gourmand** 8,00 €
-  • **Grosse meringue** au coulis de fruits rouges, glace vanille 7,50 €
-  • **Moelleux au chocolat**, glace vanille 7,00 €
-  • **Oeuf à la neige** comme Grand Mère 7,00 €
-  • **Riz au lait** caramel beurre salé

## GLACES fabrication artisanale

1 boule










2,50 €

2 boules

4,90 €

3 boules

6,70 €

-  • **Café - Pur Arabica de Colombie**
-  • **Caramel au beurre salé – Au beurre de baratte et à la fleur de sel**
-  • **Chocolat – Au cacao d’Afrique de l’Ouest**
-  • **Vanille – A l’infusion de gousses entières de Vanille Bourbon de Madagascar**
-  • **Noisette**
-  • **Citronnade – 33% plein fruit et aux zestes de Menton et de Sicile**
-  • **Mojito – Au rhum de la Martinique, citron vert avec inclusions de feuilles de menthe**
-  • **Fraise Framboise – 71% plein fruit**
-  • **Mandarine – 60% plein fruit**

## APERITIF

Pastis, Ricard, Casanis 2cl	4,00 €
Kir 10 cl	4,00 €
Kir Royal 12 cl	10,00 €
Martini Rouge, Blanc, Rosé 4cl	4,00 €
Campari 4cl	4,50 €
Suze 4cl	4,00 €
Cinzano 4cl	4,00 €
Porto blanc, rouge 6cl	6,00 €
Américano maison 8cl	8,00 €
Whisky / Vodka / Gin 4cl	10,00 €
Coupe de Champagne 12cl	10,00 €
Piscine de Champagne 12cl	10,00 €

## APERITIF MAISON

<b>Spritz</b>	6,50 €
(Aperol, Prosecco, Limonade)	

## BIERE PRESSION

<b>1664 Kronenbourg</b>	25cl	4,00 €
-------------------------	------	--------

## EAU

<b>Perrier</b> 33cl	4,00 €
<b>Evian</b> 75cl	5,00 €
<b>Badoit</b> 75cl	5,00 €

## SODAS

<b>Jus de fruits PAGO</b> 20cl	4,00 €
(Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche, Pamplemousse, Pomme, Poire, Tomate, ACE (orange carotte citron))	
Sodas 33cl	4,00 €

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café / Déca</b>	2,00 €
<b>Thé / Infusion Dammann</b>	3,50 €

**DIGESTIF : Demander notre carte Brasserie**

## LES VINS AU VERRE 12cl (12.5°)

<b>Côtes du Rhône</b>	3,50 €	<b>Côtes de Provence</b>	3,50 €	<b>Macon Village</b>	3,50 €
-----------------------	--------	--------------------------	--------	----------------------	--------

## LES POTS LYONNAIS 46cl (12.5°)

<b>Côtes du Rhône</b>	11,00 €	<b>Côtes de Provence</b>	11,00 €	<b>Macon Village</b>	11,00 €
-----------------------	---------	--------------------------	---------	----------------------	---------

## VINS ROUGE

	Verre 12cl	37,5 cl	75cl	150 cl
<b>Moulin de Gassac</b> , Vin de pays de l'Hérault	3,50 €		19,50 €	
<b>Corbières Château le Luc</b> "vin bio"	3,50 €		19,50 €	
<b>Cahors Château de Flore</b> Malbec, Jean-Luc Baldes	3,40 €		21,50 €	
<b>Château St Roseline</b> "les lampes de Méduses"			40,00 €	
<b>Fleurie</b> Domaine de la grande Cour JL Dutraive	5,00 €		34,50 €	
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> , Domaine des Moirots Christophe Denizot			29,50 €	
<b>Gigondas</b> "Etienne Guigal"			49,50 €	
<b>Côtes du Rhône</b> Les Caprices d'Antoine	3,50 €	11,50 €	21,50 €	44,00 €
<b>Côtes du Rhône</b> Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)			33,00 €	
<b>Crozes Hermitage</b> Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)			45,00 €	
<b>Saint Joseph</b> "Le Grand Pompée", Jaboulet Ainé	5,20 €		38,50 €	
<b>Saint Joseph</b> Les Pierres, "Pierre Gaillard"			78,00 €	
<b>Coup de cœur : Asiaticus</b> "Pierre Gaillard"			82,00 €	
<b>Côte Rotie</b> , "Pierre Gaillard"			97,00 €	
<b>Château neuf du Pape</b> "Le Clos de l'Oratoire", Maison Ogier			62,00 €	
<b>Château Camarsac</b> Bordeaux supérieur			24,00 €	

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse.

<b>Saint Emilion</b> Château du Parc grand cru classé		57,00 €	
<b>VINS ROSE</b>			
<b>Les vigneron de Saint Tropez</b> Vins de pays		3,00 €	<b>Verre 12cl</b> <b>75cl</b> 19,00 €
<b>Pample'up</b> (rosé Pamplemousse)		3,00 €	17,50 €
<b>Mas de Pampelonne</b> , Côtes de Provence		3,10 €	28,00 €
<b>Pétale de rose</b> Château Barbeyrolles, Côtes de Provence			46,00 €
<b>Château Miraval</b>			39,50 €
<b>VINS ROSE Magnum</b>			
<b>Mas de Pampelonne</b> , Côtes de Provence			<b>150cl</b> 70,00 €
<b>VINS BLANC</b>			
<b>Côtes de Gascogne</b> Vin de pays, Domaine Uby			<b>Verre 12cl</b> <b>75cl</b> 19,00 €
<b>IGP d'Oc</b> Viognier, Les Costes			19,50 €
<b>Viognier</b> Vin de pays du Gard, les iles blanches Cellier des Chartreux		3,70 €	20,50 €
<b>Chardonnay</b> , Vin de pays d'Oc, "Maison Garde"		3,85 €	23,50 €
<b>Macon Village</b> Domaine Lenoir Georges Duboeuf		3,65 €	27,50 €
<b>Saint Joseph</b> Pierre Gaillard			54,00 €
<b>Saint Peray</b> Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)			40,00 €
<b>Condrieu</b> Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)			76,00 €
<b>Beaunes</b> "Louis Latour"			49,50 €
<b>Mouton Cadet</b> Bordeaux		4,00 €	25,50 €
<b>VINS BLANC MOELLEUX</b>			
<b>Jurançon doux</b> , Les amours de la reine		3,85 €	<b>Verre 12cl</b> <b>75cl</b> 25,50 €
<b>Montlouis moelleux</b> François Chidaine			56,50 €
<b>CHAMPAGNES</b>			
<b>Louis Casters</b>		56,00 €	<b>75cl</b> <b>150cl</b> -
<b>Drappier Brut nature</b>		66,00 €	-
<b>Möet et Chandon</b>		76,00 €	-
<b>Ruinart blanc de Blanc</b>		126,00 €	400,00 €
<b>Ruinart Rosé</b>		126,00 €	
<b>Cristal Roederer</b>		355,00 €	900,00 €
<b>Dom Pérignon</b>		370,00 €	900,00 €

*La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse.*