

MENU COLLONGES

22,50 €

ENTREE

- **Œuf cocotte** aux pointes d'asperges vertes, crème de chorizo et sa chips
OU
- **Salade de chou chinois** et légumes croquants Thaï, maki de saumon, sauce épicée au soja
OU
- **Taboulé de quinoa à la grecque** (feta, oignons rouges, concombre, poivrons rouges, tomate)
OU
- **Tataki de thon**, soja frais et algue de wakame

PLATS

- **Boconcini de volaille** farci à la mozzarella fondante, jambon cru, sauce basquaise, 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** sauce barbecue
Pommes de terre au four à la crème de ciboulette

FROMAGE OU DESSERT

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

MENU DES 3C

26,50 €

ENTREE

- **Nems aux crevettes et porc menthe fraîche**
OU
- **Tartare de légumes** et sa gelée de tomate pimentée, crottin de chèvre frais aux noix et ravioles de Royans frits
OU
- **Moules d'Espagne farcies** au beurre persillé maison
OU
- **Carpaccio de bœuf** au vieux parmesan et roquette

PLATS

- **Emincé de calamars** à la provençale, riz pilaf
OU
- **Escalope de veau à la milanaise**
Pâtes du jour
OU
- **Entrecôte Black Angus (sup. 2.5 €)**
Poêlée au beurre ou grillée - Frites maison
OU
- **Foie de veau** en persillade ou au vinaigre balsamique, 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 : 11,00 €

Menu du jour : Entrée + plat + dessert : 16,00 €









Entrée + plat : 14,50 €

Plat + dessert : 14,50 €

Menu Enfant : 12,00 €





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

ENTREES









- **Carpaccio de bœuf** au vieux parmesan et roquette 12,50 €
-  • **Moules d'Espagne farcies** au beurre persillé maison 13,50 €
-  • **Œuf cocotte** aux pointes d'asperges vertes, crème de chorizo et sa chips 13,50 €
-  • **Nems aux crevettes et porc menthe fraîche** 13,50 €
-  • **Tartare de thon** aux senteurs Thaï (coriandre, gingembre, menthe) 16,50 €
-  • **Taboulé de quinoa à la grecque** (feta, oignons rouges, concombre, poivrons rouges, tomate) 11,50 €
-  • **Salade de chou chinois** et légumes croquants Thaï, maki de saumon, sauce épicée au soja 13,00 €
-  • **Tataki de thon**, soja frais et algue de wakame 13,00 €
-  • **Véritable salade César**
(cœur de romaine, blanc de volaille, copeaux de parmesan, sauce Caesar Cardini) 14,50 €

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 €
-  • **Emincé de calamars à la provençale, riz pilaf** 16,00 €
-  • **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

-  • **Boconcini de volaille** farci à la mozzarella fondante, jambon cru, sauce basquaise, pâtes fraîches 16,00 €
-  • **Escalope de veau à la milanaise** et ses pâtes du jour 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**, sauce barbecue
Pommes de terre au four à la crème de ciboulette 16,50 €
-  • **Foie de veau en persillade ou au vinaigre balsamique**
Purée maison 18,90 €

VEGETARIEN

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









SUGGESTION

-  • **Grenouilles persillées comme en Dombes** 20,50 €

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

-  • Mousse au chocolat et sa tuile 8,00 €
-  • Churros maison, chocolat chaud et chantilly 8,00 €
-  • Tarte du jour 6,50 €
-  • Café gourmand 8,00 €
-  • Grosse meringue artisanale, boule de vanille et coulis de fruits rouges 6,50 €
-  • Soufflé glacé au Limoncello 7,00 €
-  • Moelleux au caramel beurre salé et sa boule de glace 8,00 €
-  • Carpaccio d'ananas caramélisé

GLACES fabrication artisanale

1 boule










2 boules

3 boules

2,50 €

4,90 €

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

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

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

Spritz	6,50 €
(Aperol, Prosecco, Limonade)	

BIERE PRESSION

1664 Kronenbourg	4.00 €
-------------------------	--------

EAU

Perrier 33cl	4,00 €
Evian 75cl	5,00 €
Badoit 75cl	5,00 €

SODAS

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

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	2,20 €
Thé / Infusion Dammann	4,00 €

DIGESTIF : Demander notre carte Brasserie

LES VINS AU VERRE 12cl (12.5°)

Côtes du Rhône	3.50 €	Côtes de Provence	3.50 €	Macon Village	3.50 €
-----------------------	--------	--------------------------	--------	----------------------	--------

LES POTS LYONNAIS 46cl (12.5°)

Côtes du Rhône	11,00 €	Côtes de Provence	11,00 €	Macon Village	11,00 €
-----------------------	---------	--------------------------	---------	----------------------	---------

VINS ROUGE

	Verre 12cl	37,5 cl	75cl	150 cl
Moulin de Gassac , Vin de pays de l'Hérault	3,50 €		19,50 €	
Corbières Château le Luc "vin bio"	3,50 €		19,50 €	
Cahors Château de Flore Malbec, Jean-Luc Baldes	3,40 €		21,50 €	
Bourgogne Pinot Noir , Domaine des Moirots Christophe Denizot			29,50 €	
Gigondas "Etienne Guigal"			49,50 €	
Côtes du Rhône Les Caprices d'Antoine	3,50 €	11,50 €	21,50 €	44,00 €
Côtes du Rhône Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)			33,00 €	
Crozes Hermitage Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)			45,00 €	
Saint Joseph "Le Grand Pompée", Jaboulet Ainé	5,20 €		38,50 €	
Côtes Rôtie La Sarasine - Domaine Bonserine			81,50 €	
Côtes du Vivarais - Domaine Gallety			45,50 €	
Château neuf du Pape "Le Clos de l'Oratoire", Maison Ogier			62,00 €	
Château Camarsac Bordeaux supérieur			24,00 €	
Saint Emilion Château du Parc grand cru classé			57,00 €	

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

VINS ROSE		
Les vigneron de Saint Tropez Vins de pays	Verre 12cl	75cl
Mas de Pampelonne , Côtes de Provence	3,00 €	19,00 €
Pétale de rose Château Barbeyrolles, Côtes de Provence	3,10 €	29,00 €
		48,00 €
VINS ROSE Magnum		150cl
Mas de Pampelonne , Côtes de Provence		70,00 €
VINS BLANC	Verre 12cl	75cl
Côtes de Gascogne Vin de pays, Domaine Uby		19,00 €
IGP d'Oc Viognier, Les Costes		19,50 €
Viognier Vin de pays du Gard, les iles blanches Cellier des Chartreux	3,70 €	20,50 €
Beaujolais Louis Tête "Memoria"	3,85 €	23,50 €
Macon Ige Clos Saint Geneviève	3,65 €	27,50 €
Saint Joseph Amandine Cave de St Désirat		42,00 €
Saint Peray Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)		40,00 €
Condrieu Les vins de Vienne (Cuilleron, Gaillard, Villard)		76,00 €
Beaunes "Louis Latour"		49,50 €
VINS BLANC MOELLEUX	Verre 12cl	75cl
Jurançon doux , Les amours de la reine	3,85 €	25,50 €
Montlouis moelleux François Chidaine		56,50 €
CHAMPAGNES	75cl	150cl
Louis Casters	56,00 €	-
Drappier Brut nature	66,00 €	-
Möet et Chandon	76,00 €	-
Ruinart blanc de Blanc	126,00 €	400,00 €
Dom Pérignon	370,00 €	900,00 €

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