



MENU DU JOUR

FORMULE 2 PLATS: ENTRÉE - PLAT DU JOUR - CAFÉ
OU PLAT DU JOUR - DESSERT DE LA SEMAINE - CAFÉ = 20,50€

ENTRÉES DU MOMENT

7

~ TERRINE DE CANARD (ORIGINE: FRANCE).

OU

~ SALADE FETA, PASTÈQUE CITRONNÉ.

PLAT DU JOUR

12.50

~ HAMPE DE BŒUF (OR: FRANCE), POMMES
GRENAILLES RÔTIES, PURÉE DE FENOUIL VANILLÉ.

DESSERT DU JOUR

7

~ BROWNIE, GLACE VANILLE.

PIÈCE DU BOUCHER

T-BONE DE VEAU

OR: FRANCE

~250G

SAUCE & GARNITURE AU CHOIX

2 5

POISSON DE LA MARÉE

FILET DE CABILLAUD,
CRÈME CITRON.

~170G.

GARNITURE AU CHOIX

2 4

BURGER DU MOMENT

PAIN ARTISANAL

STEAK LIMOUSIN (140G)

CRÈME CHEESE WASABI SALICORNE

STEAK TOMATE

FRITES ET SALADE

17.50



ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
SALADE LYONNAISE SALADE MÊLÉE, POITRINE FUMÉE, OEUF PARFAIT, CROÛTONS	7 €	14.90 €
SALADE CÉSAR SALADE MÊLÉE, POULET FRIT, PARMESAN, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS	7 €	14.90 €
TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE	7 €	

LE COIN VÉGÉ

GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ 16€
ACCOMPAGNÉES DE SALADE MÊLÉE

BURATTA ET TOMATE CŒUR DE BŒUF, PESTO 12,90€

POISSONS

QUENELLE DE BROCHET DES QUENELLES DU SOLEIL 16 €
SAUCE NANTUA ET GARNITURE AU CHOIX

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE, SALADE 17,90€

VIANDES

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 21€
BŒUF ANGUS UK, SAUCE ET GARNITURE AU CHOIX

ANDOUILLETTE BOBOSSE À LA FRAISE DE VEAU 21,90 €
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE & GARNITURE AU CHOIX

BURGER DU MOMENT 17,50 €
FRITES MAISON & SALADE MÊLÉE

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À L'ASIATIQUE 18,90 €
SAUCE SOJA SUCRÉE, HUILE DE SÉSAME GRILLÉE, GINGEMBRE, ÉCHALOTTES & CORIANDRE

GARNITURES

FRITES MAISON ET/OU SALADE,
LÉGUMES DE SAISON
GRATIN DE MACARONI

UNE GARNITURE EN PLUS ? : 3 €

SAUCES

MOUTARDE À L'ANCIENNE, CRÈME À LA FOURME, OU SAUCE
DU MOMENT

FROMAGES & DESSERTS MAISON

½ ST MARCELLIN FERMIER 5 €

DESSERT DU JOUR 7 €
LE MIDI SEULEMENT SAUF S'IL EN RESTE ENCORE !

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE 7 €

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 8,5 €
BOULE DE GLACE VANILLE

CHEESECAKE MANGUE PASSION 8,5€
CRUMBLE AU SPECULOOS

SNICKER'S GLACÉ MAISON 8 €

COOKIE GOURMAND 5 €

TOUS NOS PLATS, ENTRÉES ET DESSERTS SONT ÉLABORÉS PAR NOS SOINS. CONSOMMATEURS, VOUS POUVEZ NOUS DEMANDER DE L'EAU POTABLE GRATUITE.

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT EN EUROS - SERVICE INCLUS.



APÉRITIFS

RICARD 2 CL	3,60	CIDRE BRUT BIO FILS DE POMME 33 CL	7
AMERS: MARTINI ROUGE, BLANC, CAMPARI 4 CL	4,60		
KIR FRAMBOISE, CASSIS, CHÂTAIGNE OU PÊCHE 12 CL	5,30	LES BRASSEURS SAVOYARDS BLONDE OU IPA	6
PORTO ROUGE 4 CL	5,40	SANS ALCOOL 0,0° 33 CL	
COUPE DE CHAMPAGNE OU KIR ROYAL 12 CL	9		

BIÈRES À LA PRESSION

	25 CL	50 CL	HAPPY HOUR 50 CL
SPARTA PILS BLONDE 5° BLONDE BELGE DE SOIF	3,50	6,5	5,50
BLANCHE DES NEIGES 4,9° LA BLANCHE BELGE DE LA BRASSERIE HUYGHES RAFFRAICHISANTE, FRUITÉE ET ACIDULÉE	4	7,50	6,5
DRUNKEN SAILOR IPA 6,4° IPA GÉNÉREUSEMENT HOUBLONNÉE ET AMÈRE	4	7,50	6,5
LA GUEST : NEIPA ROCKET FUEL 5,8° UNE SÉLECTION DE CHEZ IBEX (MORZINE)	4	7,50	6,5

COCKTAILS

25 CL	9
-------	---

GIN BASIL SMASH
GIN, BASILIC ET CITRON VERT

PORN STAR MARTINI
VODKA, FRUIT DE LA PASSION ET VANILLE

MOJITO
RHUM, MENTHE, CITRON VERT, ANGOSTURA ET EAU PÉTILLANTE

SPRITZ
CINZANO, PROSECCO, ORANGE ET EAU PÉTILLANTE

MULES SELECTION
MOSCOW, LONDON OU JAMAICAN

COCKTAILS SANS ALCOOL

25 CL	7
-------	---

VIRGIN MOJITO
MOJITO SANS ALCOOL

BASILITO JONINO
BASILIC, TONIC ET CITRON VERT

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS 20 CL POMME, ANANAS, ORANGE, TOMATE, ABRICOT	4
COCA COLA, COCA ZÉRO, SAN BENEDETTO GAZEUSE 33 CL	4
ICE TEA PÊCHE, SCHWEPPE TONIC, ORANGINA 25 CL	4
LIMONADE OU DIABOLO 25 CL	4
SIROP À L'EAU 25 CL	2,8
THÉ GLACÉ MAISON 25 CL	4

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ CAFÉ GONÉO - TORREFACTION LYONNAISE	2
THÉS & INFUSIONS JEANNE ANTOINETTE	3,80
THÉ VERT PERLE D'ORIENT (MENTHE VERTE ET POIVRÉE)	
THÉ VERT EMERALD (THÉ VERT NATURE, (THÉ VERT NATURE, DE GUIZHOU)	
THÉ NOIR ROYAL EARL GREY (BERGAMOTTE, CITRON, CITRON VERT)	
INFUSION UN DIMANCHE AU PALAIS (VERVEINE, GINGEMBRE, FLEURS DE LAVANDE)	

AINSI QU'UNE SÉLECTION DE DIGESTIFS ET SPIRITUEUX
DU MOMENT, PAGE SUIVANTE !



DIGESTIFS

4 CL

COGNAC, LIMONCELLO, GET 27 OU 31, POIRE

9

CHARTREUSE VERTE, GÉNÉPI, CALVADOS

9

BAR À WHISKIES RHUMS

4 CL

BALLANTINES

7,70

JACK DANIELS

7,70

TALISKER 10 ANS

12

HIGHLAND PARK 12 ANS

13

GENTLEMAN JACK

13

CAOL ILA 12 ANS

18

HECHICERA

9

KRAKEN DARK RHUM

9

PLANTATION XO

10

RHUM DIPLOMATICO

9

CARTE DES VINS



12 CL



25 CL



46 CL



75 CL



VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE AOC

DOMAINE CAIRANNE - LES COPAINS D'ABORD

CARACTÉRIEL ET GOURMAND, UN PEU COMME EN CUISINE

PINOT NOIR IGP PAYS D'OC

DOMAINE ALTUGNAC - PETITE CHERRY

UN VIN FRAIS ET AROMATIQUE AVEC UNE TOUCHE ÉPICÉE

BROUILLY AOC ROCHEMURE

PHILIPPE VERMOREL

UN JOLI GAMAY LÉGER, FRUITÉ, AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR



4.8



9.10



16.8



27

5.80

11.5

21

34

6.50

11.50

24

39

VINS BLANCS

VIOGNIER IGP

LA NOBLESSE PAYS D'OC

UN BLANC DÉLICAT AVEC SES ARÔMES DE PÊCHE BLANCHE ET D'ABRICOT, FRAIS ET FRUITÉ

MÂCON AOP

DOMAINE LES PELLERIN

UN VIN FRAIS, MINÉRAL ET FRUITÉ

CÔTE DE GASCOGNE IGP

N° 7 VENUS HAUT MARIN

MOELLEUX, SOUPLE ET GOURMAND, COMME ON AIME POUR L'APÉRO ET BIEN PLUS



4.5



8.7



16



26

6.50

11.5

24

39

4.9

9.9

18

29

VIN ROSÉ

TERRE DE CAMARGUE AOC

DOMAINE MAS DE REY

UN VIN FRAIS ET ÉQUILIBRÉ



4.5



8.80



16.20



26

VIN DU MOMENT - ROUGE

CICADA

DOMAINE CHANTE CIGALE

UN VIN GOURMAND ET AROMATIQUE AVEC DES TANINS DISCRETS



5.50



11



21



33