



**FORMULE DU JOUR 19.50€  
PLAT + DESSERT**

**Onglet de bœuf, jus réduit  
et crêpe de pommes de terre  
13.50€**

**Mousse chocolat noir aux éclats de chocolat blanc  
et cigarette praline  
6.50€**

**SUGGESTIONS**

<b>Salade gourmande de quinoa aux légumes croquants,</b> herbes fraîches et coulis de piquillos -	15.80€
<b>Œufs « Fermier » au plat, jambon « Duroc de Batallé »</b> et poêlée de légumes -	15.00€
<b>Salade printanière aux pointes d'asperges,</b> magret fumé et œuf « fermier » cuit mollet -	14.80€
<b>Tartare de bœuf,</b> assaisonnement bistrot, pommes frites -	18.00€
<b>Ravioles du Dauphiné</b> gratinées au Parmegiano -	16.00€
<b>Café ou thé gourmand</b> accompagné de quatre douceurs	7.50€

**DEMANDEZ LE MENU ENFANT DU JOUR : 13.50€  
Boisson, plat et dessert**

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'U.E.

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris



## LES CHAMPAGNES

		12cl	75cl
Champagne Lallier	<i>Brut Grande Réserve</i>	9.00€	40.00€
Champagne Lallier Rosé	<i>Rosé Grande Réserve</i>	11.00€	60.00€
Gosset Brut	<i>Grande Réserve</i>	11.50€	63.00€

## LES VINS BLANCS

			12cl	46cl	75cl
Eté Gascon - doux	<i>Domaine de Pellehaut</i>	2015	4.50€	12.00€	20.00€
Coteaux du Lyonnais	<i>Prestige Blanc – Régis Descotes</i>	2015	5.00€	15.00€	25.00€
Menetou Salon	<i>Dom. De Champarlan</i>	2014	6.50€	25.00€	31.00€
Rully	<i>Saint Jacques – Château de Rully</i>	2011	8.50€	32.00€	45.00€
St Joseph	<i>Passage – Dom. Stéphane Ogier</i>	2014	9.00€	35.00€	52.00€
Condrieu	<i>Symphonie – Dom. Pierre Finon</i>	2015	13.50€	50.00€	65.00€

## LES VINS ROUGES

			12cl	46cl	75cl
Coteaux du lyonnais	<i>Prestige Rouge – Régis Descotes</i>	2014	4.00€	13.50€	20.00€
Graves	<i>Château Trébiac</i>	2012	5.50€	16.00€	29.00€
Crozes Hermitage	<i>Les Pontaix – Fayolle Fils et Fille</i>	2014	7.50€	29.00€	38.00€
Château-Neuf-du-Pape	<i>Dom. Pierre André</i>	2013	9.00€	35.00€	50.00€
Santenay	<i>Clos des Hâtes – Bachey Legros</i>	2015	11.00€	40.00€	55.00€
Nuits St Georges	<i>Dom. Jean Chauvenet</i>	2014	13.50€	50.00€	75.00€

## LES VINS ROSES

			12cl	46cl	75cl
Provence	<i>Château des Bertrand</i>	2016	5.00€	17.00€	24.00€

## LES EAUX

Evian – Badoit 50cl	3.80€
Evian – Badoit 1L	5.60€
Saint Geron 75cl	6.50€

## LES SOFTS

Coca-Cola, Orangina, Schweppes....33cl	4.00€
Perrier 33cl	4.00€
Limonade Mortuacienne nature	2.50€
Sirop à l'eau 12cl	2.50€
Jus de fruits/nectar Alain Milliat 33cl	5.50€

## LES BIERES

	25cl	50cl
1664 Millésimé Pression	4.50€	8.50€
Tiger Bock	3.00€	6.00€
Bourganel miel châtaigne	5.00€	
Bourganel blanche	5.00€	

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.50€
Thé/infusion Nunschen	4.00€