



## Le petit déjeuner *tous les jours de 7h à 11h*

### Le Parisien 18

Viennoiseries, jus de fruits frais, boissons chaudes, pain frais, beurre, confiture.

### Le Lancaster 32/42

Oeufs au choix (pochés, brouillés, durs, omelette), charcuterie et/ou saumon fumé, yaourt et/ou fromage, viennoiseries, jus de fruits frais, boissons chaudes, pain frais, beurre, confiture.

### Le Bien-être 32

Jus detox du jour, boissons chaudes, birscher Muëсли 0%, assiette de fruits de saison, tartine croustillante d'avocat.

## Les oeufs frais de la Ferme du Pré

*tous les jours de 7h à 22h30*

Œufs Bénédicte saumon ou jambon	16
Œufs brouillés à la truffe	24
Œufs brouillés au caviar	24

## Nos boissons chaudes

Espresso	6	Latte	8
Noisette	6	Café Crème	8
Allongé	6	Macchiato	8
Double espresso	8	Chocolat chaud	12
Cappuccino	8	Thé - sélection Palais des Thés	10

*Du lundi au vendredi de 12h30 à 14h*

## Menu régional Rhône-Alpes

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59

### Entrées

Quenelles de brochet de Monsieur, betterave crapaudine  
*ou*  
Saucisson lyonnais brioché, mâche à la vinaigrette truffée

### Plats

Cochon de lait en cocotte, lentille verte du Puy  
*ou*  
Omble chevalier poêlé, poireau maraîcher sauce au genépi

### Desserts

Galette de Monsieur praliné et noisettes  
*ou*  
Gâteau de Savoie aux pommes Granny Smith

## Retour du Marché

La Suggestion du Chef

*tous les jours de 11h à 22h30*

## Les classiques internationaux

La salade César poulet ou gambas	18	24
Le club sandwich de Monsieur, frites et salade		23
Le croque-monsieur, frites et salade		18
Le croque-madame, frites et salade		18
Le burger ou cheeseburger au boeuf charolais, frites et salade		24
Le tartare de boeuf au couteau, riquette, câpres et vieux parmesan, frites		24
Saumon fumé Label Rouge ou gambas Black Tiger en poke bowl		16

## Nos pâtisseries

Tartelette citron meringuée		14
Douceur au chocolat, praliné cacahuète		14
Assiette de fruits frais		14
Biscuit roulé à la châtaigne, pommes Golden		14

## Nos vins

12cL 75cL

### Blancs

2018 AOP Provence - « Clos Blanc »	14	65
2019 AOC - Pouilly-Fumé - Ladoucette	16	79
2020 AOC - Chablis - Alain Geoffroy	14	69
2019 AOC Condrieu - François Villard	20	109

### Rouges

2016 AOC - Gigondas - « Reserve »	12	59
2018 AOC - Mercurey 1er Cru - « Saumonts »	16	89
2015 AOC - Pomerol - Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139

### Rosés

2017 AOC Bellet - Clos saint Vincent	14	69
--------------------------------------	----	----

## Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL et 15gr de caviar Sturia «primeur»	65
Une coupe de champagne Deutz 12cL et 15gr de caviar Sturia Prestige	75

## Cocktails classiques 17

*Short drink 7cL Long drink 14cL*

Spritz, Negroni, Manhattan, Cosmo...

## Nos Eaux

50cL 1L

San Pellegrino	6	8
Vittel	6	8
Chateldon		8

## Les jus et nectars de fruits

**Patrick Font 25cL 9**

Pomme-framboise  
Abricot  
Pêche de vigne  
Poire Williams

## Notre champagne

### Deutz brut

La coupe 12cl	18
La bouteille 75cl	79

### Deutz brut rosé

La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	109

## Tapas 8

*tous les jours de 16h à 22h30*

Brochettes de volailles marinées yakitori  
Falafels de légumes aux épices douces  
Tempuras de gambas, sauce BBQ gingembre  
Saumon fumé tranché maison  
Planche de fromages affinés  
Planche de charcuterie