



Menu régional Rhône-Alpes

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59
Entrées	24
Saucisson lyonnais brioché, sauce périgourdine et mâche <i>OU</i> Ravioles ouvertes d'escargot, fondue de poireaux et beurre d'herbes	
Plats	36
Cocotte de volaille fermière aux écrevisses et mitrilles <i>OU</i> Cœur de filet de saumon mariné aux épices, chou rouge braisé au miel	
Desserts	14
Galettes des rois de Monsieur <i>OU</i> Gâteau de Savoie et poires Comice	
<i>Eau et café compris</i>	

Les jus de fruits Joyce 7

20cL

Abricot, framboise, pomme, tomate

CHAMPAGNES

Deutz brut		Deutz brut rosé	
La coupe 12cl	18	La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	79	La bouteille 75cl	109

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Oscietra	65
Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige	75

LES SIGNATURES

Menu 75

Noix de Saint Jacques poêlées, clémentine caramélisée et douceur d'agrumes	40
Selle d'agneau au sautoir, gremolata, ravioles d'artichauts poêlées	48
Mousse légère au marron, meringue et note de kumquat	16

RETOUR DU MARCHÉ

Pêche du jour, céleri maraîcher rôti, oignons rouges et condiments	<i>au cours du marché</i>
Faux filet de bœuf Angus, dauphinois au mélilot, émietté de queue de bœuf	48

LES CLASSIQUES

Le croque-monsieur, frites et salade	22
Le croque-madame, frites et salade	24
Velouté de châtaigne et poitrine fumée	24
Salade croquante et chèvre rôti au miel de romarin	24
Le club sandwich de Monsieur, frites et salade	26
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade	28
Salade César de volaille ou gambas au vieux parmesan	28

POUR TERMINER

Tarte chocolat et caramel	14
Charlotte aux poires	14
Forêt blanche, cerise Amarena	14
Assiette de fruits frais	14
L'assiette de fromage affiné	16

VINS

12cL 75cL

Blancs

2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2021 AOC Sancerre "Silex" Domaine la Perrière	14	79
2021 Côtes Catalanes "Calcinaires" - Domaine Gauby	14	79
2020 AOC Condrieu - Stéphane Ogier	20	108

Rouges

2021 VDF Cartouche - Domaine Mylène Bru	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

2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette	12	49
---	----	----

