

Menu régional Rhône-Alpes

De 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h

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

Entrée 24

Œuf de poule poché, bavaroise de cresson et copeau d'épaule ibérique

Plat 36

Cocotte de petit salé, lentilles parfumées à la truffe

Dessert 14

Nougat glacé aux fruits secs et compotée de poire

Eau et café compris

RETOUR DU MARCHÉ De 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h

Pêche du jour, endives braisées aux agrumes et grenade *au cours du marché*

Filet de bœuf, pommes purée truffée, sauce périgourdine 54

LES CLASSIQUES De 10h à 22h30

Croque-monsieur, frites et salade 24

Croque-madame frites et salade 26

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne 25

Tartare de bœuf charolais au couteau, frite et salade 32

Club sandwich, frites et salade 28

Hamburger ou cheeseburger bœuf charolais 180gr, comté, frites et salade 32

Salade César poulet ou gambas 30

Merlan en fish and chips sauce tartare 35

Linguine cuisiné à la carbonara 20

LES DESSERTS

Entremet chocolat et marron 14

Assiette de fruits frais 14

L'assiette de fromage affiné 16

Les eaux minérales

Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl 7

Perrier 33 cl 7

Treignac 75cl, Chateldon 75cl 8

Les jus de fruits Joyce 7

20cl

Abricot, framboise, pomme, tomate

Les boissons chaudes

Expresso, café américain 6

Capuccino 8

Double expresso 8

Café Latte 8

L'onctueux et délicieux chocolat chaud maison 10

Thé – Palais des thés 12

CHAMPAGNES

Deutz brut

La coupe 12cl 18

La bouteille 75cl 79

Deutz brut rosé

La coupe 12cl 22

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 TAPAS De 17h à 22h30

14

Dips de légumes croquants et relish de cornichons malossol

Houmous de pois chiche au curry

Palette et chorizo de porc ibérique

Falafel de légumes bio, sauce yaourt à la coco

Crevettes croustillantes sauce BBQ gingembre

Bao de saumon fumé maison, légumes croquants au sésame

Brochette de volaille yakitori

VINS

12cL 75cL

Blancs

2021 Montlouis sur Loire "Le Grand Clos" XavierWeisskopf 14 79

2021 Bourgogne Chardonnay "Cuvée des Forgets" Patrick Javillier 18 90

2021 Sancerre "La Brillade" Serge Laloue 18 90

2022 Condrieu "Combe de Mallevall" Stéphane Ogier 22 110

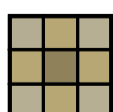
Rouges

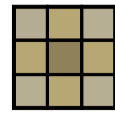
2022 Beaujolais Village "Wild Soul" 12 69

2021 Saint Guilhem le Désert Domaine de l'Anio 12 69

2021 AOP Bourgogne Pinot Noir "Au Vallon" Michel Gros 20 100

2015 Pomerol Château Mazeyres 22 110





Regional Menu Rhône-Alpes

From 12:30am to 2pm and 7:30pm to 9pm

Starter + Main / Main + Dessert 49
Starter + Main + Dessert 59

Starter 24

Poached hen's egg, watercress bavaroise and Iberian shoulder flake

Main 36

Cocotte of salt pork, lentils flavoured with truffles

Dessert 14

Iced nougat with dried fruit and pear compote

Water and coffee included

FRESH FROM THE MARKET From 12:30am to 2pm and 7:30pm to 9pm

Catch of the day, braised endives with citrus fruit and pomegranate *market price*
Filet de bœuf, pommes purée truffée, sauce périgourdine 54

CLASSICS From 10am to 10:30pm

Croque-monsieur, French fries and salad 24
Croque-madame, French fries and salad 26
Pumpkin velouté with chestnut flakes 25
Charolais beef tartare, fried salad 32
Club sandwich, French fries and salad 28
Hamburger or cheeseburger beef Charolais, Comte cheese, French fries and salad 32
Chicken or prawns Caesar salad 30
Whiting fish and chips with tartar sauce 35
Linguine pasta carbonara style 20

Waters

Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl 7
Perrier 33 cl 7
Treignac 75cl, Chateldon 75cl 8

Joyce Juices 7

20cL
Apricot, raspberry, apple, tomato

Hot drinks

Espresso, café américain 6
Capuccino 8
Double espresso 8
Café Latte 8
The unctuous and delicious homemade hot chocolate 10
Tea – Palais des thés 12

DESSERTS

Chocolate and chestnut entremet 14
Freshly sliced fruits plate 14
Cheese plate 16

TAPAS From 5pm to 10:30pm 14

Crunchy vegetable dips and Malossol gherkin relish
Chickpea hummus with curry
Palette and Iberian pork chorizo
Organic vegetable falafel with coconut yoghurt sauce
Fried prawns with ginger BBQ sauce
Home-smoked salmon bao with crispy sesame vegetables
Chicken yakitori stick

CHAMPAGNES

Deutz brut **Deutz brut rosé**
Glass 12cl 18 Glass 12cl 22
Bottle 75cl 79 Bottle 75cl 109

Champagne & Caviar

A glass of Deutz champagne 12cL & 15gr of Sturia Oscietra caviar 65
A glass of Deutz champagne 12cL & 15gr of Sturia Prestige caviar 75

WINES 12cL 75cL

Whites

2021 Montlouis sur Loire "Le Grand Clos" XavierWeisskopf 14 79
2021 Bourgogne Chardonnay "Cuvée des Forgets" Patrick Javillier 18 90
2021 Sancerre "La Brillade" Serge Laloue 18 90
2022 Condrieu "Combe de Malleval" Stéphane Ogier 22 110

Reds

2022 Beaujolais Village "Wild Soul" 12 69
2021 Saint Guilhem le Désert Domaine de l'Anio 12 69
2021 AOP Bourgogne Pinot Noir "Au Vallon" Michel Gros 20 100
2015 Pomerol Château Mazeyres 22 110

