

GOURMET BAR

MENU DU MIDI

LES PLANCHES

ASSORTIMENT DE MEZZÉS	18
Houmous, guacamole, caviar d'aubergine	
PLANCHE DU TERROIR	22
Jambon truffé, caillette, rosette, Saint-Marcellin, mimolette, salade verte, pickles	
Avec son pain de campagne tranché	
PLANCHE DE FROMAGES	11
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comte, et Mimolette	
Avec son pain de campagne tranché et sa confiture du moment	

LES ENTREES

BURRATA CRÉMEUSE	9
Tomates et pesto	
SAUMON GRAVLAX À L'ANETH	11
CEVICHE DE BAR	11
Marinade au soja et yuzu	
TATAKI DE BOEUF	10
Sauce soja et sésame	
ENTRÉE DU MOMENT	9

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

SALADE CÉSAR	21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	
SALADE LYONNAISE	19
Salade frisée, tomates, lardons, croûtons, œuf poché, vinaigrette au vin rouge	
L'ESTIVALE ITALIENNE	23
Burrata, tomates 3 couleurs, jambon de parme, salade roquette, sauce pesto	
SALADE FRAÎCHEUR AUX FALAFELS	18
Falafels, concombres, tomates, oignons rouges, avocat, citron et menthe fraîche.	

LES PLATS

RISOTTO AUX LÉGUMES ET CITRON	19
Légumes de saisons	
MI-CUIT DE THON FRAIS AU SÉSAME	24
Pommes de terre grenailles et piperade de poivrons	
PLUMA IBÉRIQUE SAUCE CHIMICHURRI	26
Aubergines, courgettes et poivrons	
BURGER ET FRITES	20
Pain bun, viande fraîche de bœuf limousin 180g, oignons confits, tomates et salade verte	
PLAT DU MOMENT	18

LES DESSERTS

TARTE PRALINES	9
De la Maison Jocteur	
SALADE DE FRUITS	7.5
Fruits frais et de saison	
MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARMEL	9
DESSERT DU MOMENT	9

MENU ENFANT - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT	12
----------------	----

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	21
Entrée du moment	9
Plat du moment	18
Dessert du moment	9

GOURMET BAR

MENU DU SOIR

LES PLANCHES

ASSORTIMENT DE MEZZÉS	18
Houmous, guacamole, caviar d'aubergine	
PLANCHE DU TERROIR	22
Jambon truffé, caillette, rosette, Saint-Marcellin, mimolette, salade verte, pickles	
Avec son pain de campagne tranché	
PLANCHE DE FROMAGES	11
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comte, et Mimolette	
Avec son pain de campagne tranché et sa confiture du moment	

LES TAPAS A PARTAGER

GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS	8
HOUMOUS MAISON, PAIN PITA	8
BURRATA CRÉMEUSE	9
Tomates et pesto	
BRUSCHETTA TRADITIONNELLE	8
Tomates, ail et basilic	
SAUCISSON SEC DU MOMENT	11
De la Maison Bobosse	
CEVICHE DE BAR	11
Marinade au soja et yuzu	
SAUMON GRAVELAX	11
A l'aneth	
TATAKI DE BOEUF	10
Sauce soja et sésame	
ŒUFS COCOTTE	9
Mouillettes de pain croustillant et Comté	
SALADE FRAÎCHEUR	6
Tomates, feta, olive, avocat, citron, menthe	
LÉGUMES RÔTIS AUX ÉPICES	6
CORNET DE FRITES MAISON	6.5
Sauce mayonnaise maison	
TENDERS DE POULET	11
Sauce Yahourt	
GRATIN DE COQUILLETES	8.5
Au jambon truffé	
PÂTÉ EN CROûTE DU MOMENT	9
De la Maison Bobosse, accompagnée d'une salade	

PAR ICI LA SUITE

SALADE CÉSAR	21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	
MI-CUIT DE THON FRAIS AU SÉSAME	24
Pommes de terre grenailles et piperade de poivrons	
GAMBAS ET NOUILLES DE RIZ SAUTÉES	26
Sauce sésame et soja	
ENTRECÔTE GRILLÉE	32
Charolaise 350g, sauce au poivre, frites maison	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ (Label rouge)	20
A la crème de truffe	
CLUB SANDWICH	19
Poulet, œuf dur, tomates, salade, bacon	

DERNIERS PLAISIRS

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET CARMEL	9
SALADE DE FRUITS	7.5
Fruits frais et de saison	
TARTE PRALINES	9
De chez Jocteur	
TIRAMISU AU CAFÉ	9
LA DAME BLANCHE GLACÉ	9
Glace à la vanille, chantilly, sauce chocolat	
LE COLONEL GIVRÉ	9
Boules de sorbet citron arrosées de vodka glacée	

MENU ENFANT - DE 12 ANS

PLAT & DESSERT	12
----------------	----

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	1 L
VITTEL		3.5	4.5
SAN PELLEGRINO		3.5	4.5
PERRIER	4		

SODAS

COCA COLA/CHERRY/SANS SUCRES (33 cl)	5
ORANGINA (25 cl)	5
FANTA ORANGE (25 cl)	5
OASIS (25 cl)	5
SPRITE (25 cl)	5
RED BULL (25 cl)	5
SCWHEPPES AGRUMES (25 cl)	5
SCWHEPPES TONIC (25 cl)	5
SCHWEPPE'S PREMIUM (20 cl)	5.5
Ginger ale	
Hibiscus	
Tonic	
FUZE TEA (25 cl)	5
MONA CITRON VERT (33 cl) 	5
MONA PÉTILLANT POMME (33 cl) 	5

NECTAR & JUS DE FRUITS

TOMATE, ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, LITCHI Granini (25 cl)	5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20 cl)	6
JUS DE CITRON FRAIS PRESSÉ (20 cl)	5

CAFE



Voisin, torréfacteur de café lyonnais.

ESPRESSO	2.8
DOUBLE ESPRESSO	4
CAPUCCINO	4.5
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ	5.5
Supplément sirop : vanille, caramel, chocolat, tiramisu	0.50
Supplément lait végétal	0.50

BIEN AU CHAUD

CHOCOLAT CHAUD	5
Commerce équitable Monbana 	
CHOCOLAT VIENNOIS	5.5

THES ET INFUSIONS



THÉ VERT SENCHA	3.9
THÉ VERT SENCHA	3.9
THÉ VERT MENTHE	3.9
THÉ NOIR - EARL GREY BERGAMOTE	3.9
INFUSION KIR ROYAL - HIBISCUS, CYNORHODON, SUREAU, FRUITS ROUGES ET NOIRS	3.9
INFUSION PARADIS BLEU - TILLEUL, VERVEINE ET MENTHE	

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

APERITIFS

RICARD (2cl)	4.5
PASTIS 51 (2cl)	4.5
L'ANIS DES GONES (2cl)	6
MARTINI BIANCO ET ROSSO (6cl)	6
CAMPARI (6cl)	6
PROSECCO RICCADONNA (12.5cl)	8
LILLET BLANC OU ROSÉ (6cl)	9

VINS D'APERITIFS

PORTO ROUGE OU BLANC (6cl) Graham's	6
PORTO ROUGE (6cl) Tawny Niepoort	8
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12.5cl) Avec sa crème de Cartron : mûre, cassis, framboise, fraise des bois, pêche des vignes ou cherry brandy	6
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (12.5cl) MARQUIS DE POMEUREUIL Avec sa crème de Cartron au choix	13

BIERES PRESSION

	15 cl	25 cl	50cl
HEINEKEN Bière blonde	3.5	4.5	8
AFFLIGEM Bière blonde		5.2	8.5

BIERES SANS ALCOOL

HEINEKEIN 0,0% (33cl)	6
DESPERADOS VIRGIN (33cl)	6
HÉNON : BIÈRE LOCALE 0.4% (33cl) Brasserie La Canute - Bière type IPA	6

BIERES & CIDRES LOCAUX

FUTÉE (33cl) Brasserie La Furieuse - Ambrée	7
LA CONFLUENCE (33cl) Brasserie La Canute - Bière blonde lyonnaise	7
LA GRANGE BLANCHE (33cl) Brasserie La Canute - Bière blanche lyonnaise	7
LA VIEUX LYON (33cl) Brasserie La Canute - Bière noire lyonnaise	7
CIDRE MAURET (33cl)  "Le Robuste"	6.5
CIDRE MAURET 0% (33cl)  (sans alcool)	6
CIDRE MAURET (33cl)  "Le fraisier 0%"	6

BIERES BOUTEILLES

LAGUNITAS IPA (35.5 cl) Amère aux notes d'agrumes	7
GRIMBERGEN BLONDE (33cl)	6.5
GRIMBERGEN BLANCHE (33cl)	6.5
GRIMBERGEN AMBREE (33cl) Amère et sucrée	6.5
DESPERADOS (33cl) Arômes de tequila et d'agrumes	6.5
MONT BLANC (33cl) Blanche, Rousse, Blonde ou Cristal IPA	7
PELFORTH BRUNE (33cl)	7
CORONA (33cl)	7

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS BLANCS

VALLEE DU RHÔNE

	12 cl	37.5 cl	75cl		12 cl	37.5 cl	75cl
VIN DE PAYS MARSANNE Domaine André Perret			37	AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE Domaine les Noëllés			39
IGP VIOGNIER COLLINES RHODANIENNES Domaine Pichon			37	AOP VIN DES ALLOBROGES Domaines des Ardoisières "Argile Blanc"			44
AOP CAIRANNE Oratoire Domaine St Martin 2022			48	AOP LIMOUX Domaine de Mouscaillo			39
AOP VENTOUX Château Juvenal	7		34	AOP JURA Domaine de Montbourgeau "L'étoile" 2019			39
IGP ALPILLES - CLAIRETTE Domaine Hauvette			44	AOP SAUMUR Cuvée Brézé Le Bourg Domaine Guiberteau 2021			64

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP CHABLIS Domaine Albert Bichot	27		52	AOP POUILLY FUMÉ Loïc Cailbourdin			40
AOP MACON BUISSIÉRES Domaine Sarazinière "Le Pavillon"			43	CHIGNIN Vers les Alpes Anne-Sophie, Jean & François Quénard 2023			32
COTEAUX DU LYONNAIS Regis Descotes - Cuvée Prestige			36	CHARDONAY L' ÉTOILE EN NOVALET Domaine Rolet			41
AOP BOUZERON Domaine de Villaine	8		43	SAUVIGNON BLANC Les 4 piliers - Ancrages 2023	7		36
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ Clos des Bruyères Domaine de Sarazinière 2022	7.5		38				
SAINT ROMAIN Domaine Germain 2022			44				

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP JURANÇON SEC Domaine Cauhapé	8		43
AOP JURANÇON Domaine Cauhapé	8		43
IGP PAYS D'OC Les Jamelles Chardonnay	6		26
AOP TOURAINE Domaines des Quatres Piliers "Chapitre 1"			44

LES VINS NATURES

BLANC - DRINK ME Domaine Niepoort - Natcool	6		32
--	---	--	----

LES VINS PETILLANTS

LA CLAIRETTE DE DIE - BIO Chapoutier			36
---	--	--	----

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

LES VINS ROUGES

VALLEE DU RHÔNE

	12 cl	37.5 cl	75cl
AOP CROZES HERMITAGE Chapoutier " Les Meysonniers"	9	26	48
AOP SAINT JOSEPH Domaine Pichon			50
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine de Verquière	6		28
AOP CÔTES DU RHÔNE Matthieu Barret " Petit Ours"			35
AOP CAIRANNE Oratoire Domaine St Martin 2020			48
AOP SAINT JOSEPH Domaine André Perret 2021			50
AOP VENTOUX Château Juvenal	6.5		32
AOP CÔTE-RÔTIE "PROMESSE" Domaine Pichon			92
VACQUEYRAS Domaine de Verquière -Thibaut Chamfort			60

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

AOP MORGON Anthony Thevenet 2022	7.5		38
AOP MACON SERRIÈRES Domaine Sarazinière " La Pépie"			43
AOP BEAUJOLAIS Bonnet Cotton			38
AOP BROUILLY Bonnet Cotton			40
AOP RÉGNIÉ Bonnet Cotton			39
AOP SAINT-ROMAIN "SOUS LE CHÂTEAU" Domaine Germain			54
MARANGES 1ER CRU LES CLOS ROUSSOTS Domaine Aurore Bachelet			69
MOULIN À VENT "LA VIGNE DE MON PÈRE" Famille Guerin 2022			40

LANGUEDOC - ROUSSILLON

	12 cl	37.5 cl	75cl
AOP MINERVOIS Domaine Anne Gros et Jean-Pierre Tollot "L'o de la vie" 2021			38
IGP PAYS D'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou"			52
TERRASSES DU LARZAC Domaine de Montcalmès 2021			80
PIC SAINT LOUP "BONNE PIOCHE" Domaine Clavel			38
AOP CÔTES DU ROUSSILLON "LES SORCIÈRES" Domaine du Clos des Fées			34

AUTRES REGIONS DE FRANCE

AOP BANDOL Domaine du Gros Noré			52
AOP CHINON Bernard Baudry	7		35
AOP BORDEAUX Clarendelle			37
AOP CAHORS Clos Triguedina " French Malbec"	6		29

LES ROSES

IGP PAYS D'OC Domaine Gayda "La Minuette"	6		28
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Sainte Victoire			38
AOP CÔTES DE PROVENCE Sainte Marguerite	8		43

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

COCKTAILS CREATIONS

BUDA LOVE (20cl) Liqueur de litchi, Prosecco, sirop d'hibiscus, citron jaune et soda	11
FRESH BASIL (20cl) Gin, sirop de passion, citron jaune, basilic frais, jus d'ananas et tonic	12
L'APHRODISIAQUE (20cl) Rhum ambré, liqueur de gingembre, jus d'orange, jus de goyave, sirop de vanille et citron vert	12
L'ECLAT (20cl) Vodka, Lillet Rosé, sirop d'hibiscus, citron jaune et jus d'ananas	11
PORNSTAR MARTINI (20cl) Vodka, liqueur de fruit de la passion, jus de passion, citron vert, sirop de vanille	12
LE SUNSET CITRUS (20cl) Liqueur de mandarine, cointreau, martini rouge, jus de pamplemousse frais et perrier	12
ITALICUS SPRITZ (20cl) Italicus : liqueur de bergamotte, prosecco, soda et citron jaune	11

LILLET® SPRITZ

LILLET SPRITZ ROSÉ Lillet Rosé, tonic, pamplemousse	10
LILLET SPRITZ BLANC Lillet Blanc, tonic, orange	10
LE MULE Lillet Rosé, Schweppes Sélection ginger beer	11
L'HIBISCUS Lillet Blanc, Schweppes Sélection Hibiscus, pamplemousse	11
LILLET PALOMA Lillet Rosé, tequila, sirop d'agave, jus de citron jaune, jus de pamplemousse	12
THE RIVIERA Lillet Blanc, Malfy Con Limone, tonic, citron vert, basilic frais	12

COCKTAIL DU JOUR & CLASSIQUES

Spritz, Moscow Mule, Mojito...Demandez nous !

COCKTAILS SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ DU MOMENT	8
NONA SPRITZ sans alcool	8
NONA GIN TONIC sans alcool	8
LE GOURMET Purée de pêche, jus d'ananas, menthe fraîche et citron vert	8
VIRGIN MOJITO LITCHI Purée de Litchi, menthe fraîche, citron vert sucre de canne et eau pétillante	8
VIRGIN SEX ON THE BEACH Purée de pêche, sirop de mûre, citron vert, jus de cranberry et jus d'ananas	8
TROPICAL HEAT Jus de fruit de la passion, Nona Ginger, Sirop d'agave, menthe, et citron vert.	8
MARTINI FLOREALE TONIC (20cl) Sans alcool	8

LES CHAMPAGNES

	12.5 cl	37.5 cl	75cl
MARQUIS DE POMEREUIL Première Brut	12		62
TAITTINGER Brut Réserve		40	78
TAITTINGER Rosé			88
TAITTINGER Brut Millésimé			97
TSARINE Brut			70
LAURENT PERRIER Brut			97
LAURENT PERRIER Brut Millésimé 2012			170

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

POUR DEGUSTER (4cl)

RHUM CLEMENT SELECT BARREL	9
RHUM CLEMENT X.O	15
RHUM VIEUX CARTE NOIR DILLON	8
RHUM BACARDI (ORO/CARTA BLANCA)	8
RHUM HAVANA 3 ANS	8
RHUM HAVANA 7 ANS	10
RHUM DIPLOMATICO	10
Exclusiva Reserva	
RHUM DON PAPA	9
RHUM VIEUX AGRICOLE	9
Trois Rivières VSOP	
VODKA GREY GOOSE	10
VODKA ABSOLUT	8
VODKA JAPONAISE HAKU	9
GIN GIBSON'S	8
GIN MONKEY 47 DRY	10
GIN GENEROUS BIO	11
Coriandre & Combaya made in France	
GIN JAPONAIS ETSU	10
GIN BOMBAY	8
GIN BOMBAY BRAMBLE	8
GIN HENDRICK'S	10
GIN HENDRICK'S FLORA ADORA	10
Edition limitée	
GIN MALFY	9
TEQUILA OLMECA BLANCO	8
TEQUILA PATRON	11
APEROL	8
ST RAPHAEL QUINA AMBRÉ	8
LIQUEUR SAINT GERMAIN	9

LES SPIRITUEUX (4cl)

COGNAC

HENNESSY XO	25
HENNESSY VS	10

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	9
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	11

LES WHISKIES (4cl)

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON	7
CHIVAS REGAL 12 ANS	9
CHIVAS REGAL 18 ANS	12
J&B RARE	7
WHISKEY JAPONAIS NIKKA	9

AMERICAN WHISKIES

JACK DANIEL'S	8
JACK DANIEL'S HONEY	8
JACK DANIEL'S FIRE	8
BULLEIT RYE	12

WHISKIES SINGLE MALT

ABERLOUR 10 ANS	8
OBAN 14 ANS	11
TALISKER 10 ANS	11
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	8
LAGAVULIN	11
JURA 12 ANS	11

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUBMAN	8.5
--------------	-----

IRISH WHISKEY

JAMESON	8
---------	---

LES DIGESTIFS (4cl)

BAILEY'S	7
COINTREAU	7
GET 27, GET 31	7
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	11
LIMONCELLO JOSEPH CARTRON	7
CALVADOS CHRISTIAN DRAIN	8
GÉNÉPI AELRED	8

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS CARTRON	8
MIRABELLE CARTRON	8