

NOS PLANCHES SEUL OU À PARTAGER



LA GB 16€

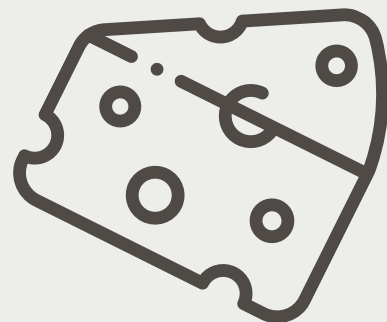
*Jambon ibérique, rosette, coppa,
Saint Marcellin, Comté*

LA TAPAS 15€

*Tortillas, jambon ibérique, sardines,
légumes grillés, chorizo*

LA VEGAN 14€

*Houmous, tapenade, légumes grillés,
falafels, pain pita*

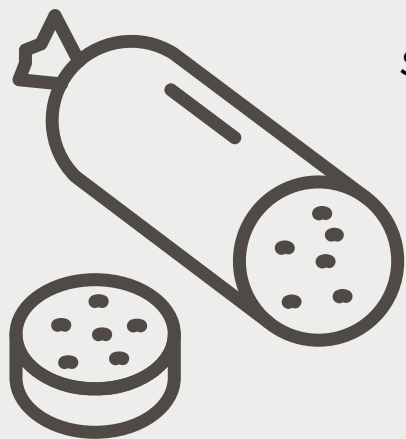


LA BOBOSSE 17€

*Jambon persillé, saucisson lyonnais,
caillette de porc, saucisson brioché*

LA CÔTÉ MER 18€

*Saumon mariné, poulpe, sardines,
moules marinées, pain de seigle*



**NOS PLANCHES SONT ÉLABORÉES
SUR LA BASE DE DEUX PERSONNES**



Un vent d'Automne

Feuilleté aux champignons des bois - 8€

*Velouté aux potimarrons, éclats de châtaignes - 7€

*Sabodet en salade - 7€

*Noix de joue de bœuf braisé - 14€

*Filet de truite braisée aux champignons des bois - 14€

Filet de canette au fruits rouges - 16€

*Clafoutis aux raisins - 7€

*Tarte tatin pommes - 7€

*Tartelette fine aux figues - 7€

FORMULE DÉJEUNER 16

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

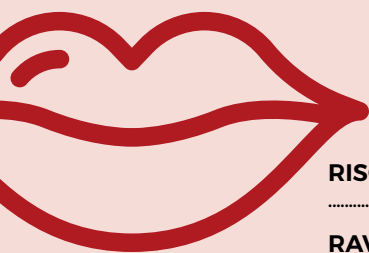
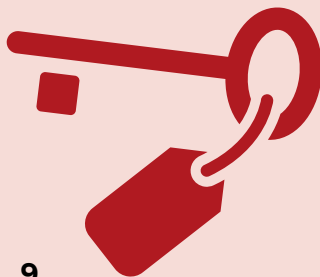
(à choisir dans les propositions avec un *
ou les propositions du moment)

ENTRÉE DU MOMENT	6
PLAT DU MOMENT	14
DESSERT DU MOMENT	6

LES REVISITÉES

SAUMON MARINÉ *et son houmous de betterave* 9

MARBRÉ DE FOIE GRAS
ET FOURME DE MONTBRISON 12



PÂTES ET RISOTTOS

RISOTTO À LA MILANAISE AUX GAMBAS 18

RAVIOLES DU DAUPHINÉ AUX GIROLLES 16

LINGUINES À L'ENCRE DE SEICHE *chorizo et calamars* 17

HEALTHY STYLE

LE COIN DES BOWLS

FALAFELS	13
THON	15
POULET	14

NOS SPÉCIALITÉS EN DIRECT DES


Halles
de **Lyon**
Paul Bocuse

PÂTÉ EN CROUTE DU BEAUJOLAIS
MAISON CELLERIER 8

QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
MAISON BOBOSSE 14

SAINT MARCELLIN
DE LA MÈRE RICHARD 8

BRIOCHE PRALINE FAÇON PAIN PERDU
MAISON VICTOIRE 7

PAR ICI LA SUITE

CÔTE DE VEAU À LA PLANCHA *sauce whisky* 22

BURGER DE THON SAUCE CHIMICHURRI 18

FILET DE BŒUF CHAROLAIS À LA PLANCHA
FAÇON ROSSINI 28

NOIX DE SAINT-JACQUES FAÇON THAÏ 24

LES PLATS « CANAILLE »

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 18

RIS DE VEAU ET SA CRÈME AUX MORILLES 28

DERNIERS PLAISIRS

NOUGAT GLACÉ REVISITÉ 7

MILLE-FEUILLE AUX DEUX CHOCOLATS 7

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 6,5

BABA AU RHUM À L'ANANAS 7

POIRE POCHÉE AU VIN ÉPICÉ 6,5

FORMULE DÉJEUNER 16

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

(à choisir dans les propositions avec un *
ou les propositions du moment)

ENTRÉE DU MOMENT 6

PLAT DU MOMENT 14

DESSERT DU MOMENT 6

SOIF! LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1L

EVIAN 3,5 4,5

BADOIT 3,5 4,5

PERRIER 4

SODAS

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO, OASIS TROPICAL,
FANTA ORANGE, SPRITE 4,5

ORANGINA, SCHWEPPE AGRUM,
INDIAN TONIC, RED BULL (33cl) 4,5

SCHWEPPE PREMIUM
GINGER ALE (20cl) 5

SCHWEPPE PREMIUM
GINGER BEER & CHILI (20cl) 5

SCHWEPPE TONIC
PREMIUM (20cl) 5

FUZE TEA (25cl) 4,5

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4,5

TOMATE, ACE, ORANGE, ANANAS,
POMME, FRAISE, PAMPLEMOUSSE,
FRAMBOISE, ABRICOT (25cl) 4,5

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl) 5,1

BIEN AU CHAUD



CAFÉ VOISIN

ESPRESSO 2,4

DOUBLE ESPRESSO 3,2

CAPUCCINO 4,9

LATTE MACHIATO CHAUD OU GLACÉ 5

LATTE MACHIATO VANILLE
OU TIRAMISU CHAUD OU GLACÉ 5

THÉS KUSMI TEA 3,5

THÉ VERT SENCHA

THÉ VERT MENTHE

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX
Maté, thé vert et citronnelle

BOOST
Maté, thé vert et épices

PRINCE VLADIMIR
Thés noirs, agrumes, vanille et épices

LABEL IMPÉRIAL
Thé vert, orange et cannelle

INFUSIONS KUSMI TEA  3,5

CAMOMILLE

AQUAROSA
Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires,
fruits, plantes

CHOCOLAT CHAUD  3,5
Commerce équitable Monbana

POUR LEVER SON VERRE

LES VINS

BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
BEAUJOLAIS	6,5		33
« Daniel Bouland »			
CÔTEAUX DU LYONNAIS	7,5		36
« Régis Descottes »			
BOURGOGNE	9	24	42
Chablis « Domaine Long-Depaquit »			
MÂCON VILLAGE	8		39
Mâcon-Milly-Lamartine « Les Héritiers du Comte LAFON »			
BOUZERON	8,5		39
« Domaine de Villaine »			

LES VINS

ROSÉS AOP

	15cl	75cl
LA MINUETTE LANGUEDOC	6,5	31
« Domaine de Gayda »		

LES VINS

ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
LES VINGT LIEUX DITS	7,5	17	32
« Domaine Belair »			
MORGON	6,5		35
« Daniel Bouland »			
CÔTES DU RHÔNE	7,5		31
« Petit Ours »			
BORDEAUX			39
« Haut médoc » « Château Lieujean »			

NOTRE SÉLECTION

COUP DE ❤️

	15cl	75cl
IGP SEYSSUEL MOSAÏQUE	9	47
« Domaine Pichon »		
AOP VOUVRAY MOELLEUX	9	42
« Clos Naudin »		
AOP MARSANNAY	7,5	39
« Domaine de Fougeray » Disponible en BLANC et ROUGE		
AOP CÔTES DE PROVENCE	8	34
« M de Minuty »		
ROSÉ IGP PETRA		52
« Domaine Hauvette » St-Rémy-de-Provence 2019		
ROUGE PAYS D'OC		54
Chemin de Moscou « Domaine Gayda »		

POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
TAITTINGER	12	35	58
Brut Réserve			
TAITTINGER			69
Brut Millésimé			

APÉRITIFS

RICARD (2cl)	4,5
PASTIS 51 (2cl)	4,5
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl)	5
CAMPARI (6cl)	5

VINS D'APÉRITIFS

PORTO ROUGE (6cl)	5
Sandeman Ruby	
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5cl)	6
avec sa crème CARTRON : de cassis, mûre, fraise des bois, cherry brandy ou pêche de vignes	
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE	
TAITTINGER PREMIUM BRUT (12,5cl)	9
avec sa crème CARTRON : mûre ou framboise	

BIÈRES PRESSION

	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,5	4,5	7,5
AFFLIGEM		5,2	8,5

BIÈRES BOUTEILLES

CINEY BLONDE	5,5
douce & équilibrée (33cl)	
HAPKIN BLONDE	6
riche & de caractère (33cl)	
LAGUNITAS IPA	6
amère aux notes d'agrumes (35,5cl)	
GRIMBERGEN BLANCHE	5
agrumes & note d'épices (33cl)	
GRIMBERGEN AMBRÉE	5
amère & sucrée (33cl)	
MORT SUBITE KRIEK	6
cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)	
DESPERADOS	5
arômes de tequila & d'agrumes (33cl)	
MONT BLANC BLANCHE	6,5
(33cl)	
BIÈRE ARTISANALE MONK BIO	6,5
Brasserie Deck & Donohue (33cl)	

BIÈRES LOCALES

LA BRASSERIE DE TASSIN (33cl)	6,5
Blonde, Indian Pale Ale	

CIDRE

CIDRE "SASSY" (33cl)	5
-----------------------------	----------



DE TOUTES LES COULEURS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

MOCKTAILS : 6,5

LIMONADE MAISON - 15cl
rafraîchissant

THÉ GLACÉ MAISON DU MOMENT - 15cl
désaltérant

PASSION TIKI - 15cl
tropical
purée de passion, jus d'ananas et citron vert

VIRGIN COSMO - 15cl
fruité et gourmand
purée de framboise, jus de Cranberry, citron vert

FRESH HERBAL - 15cl
végétal et rafraîchissant
thym infusé, concombre, sirop de pamplemousse, eau pétillante

**DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
& LES CLASSIQUES**

COCKTAILS : 9,5

FRESH BASIL - 7cl
fruité et botanique
Vodka Absolut, purée de fraise, basilic, eau pétillante

LE GLAM - 15cl
pétillant et douce amertume
Gin, purée de framboise, citron vert, prosecco, eau pétillante

EXOTIC PINA - 15cl
exotique et fruité
Rhum, purée de coco, jus d'ananas, jus de mangue, citron vert

LYNCHBURG LEMONADE- 7cl
gourmand et puissant
Bourbon, triple sec, jus de citron jaune, limonade

LILLET BLANC OU ROSE TONIC- 15cl
rafraîchissant
Lillet et son Premium Schweppes Tonic au choix : Pink pepper, Tonic ou Hibiscus

POUR DÉGUSTER - 4cl

ALCOOLS

RHUM VIEUX CARTE NOIRE DILLON	7
RHUM BACARDI	7
RHUM DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA	9
RHUM DON PAPA	8
VODKA GREY GOOSE	9,5
VODKA ABSOLUT	7
GIN GIBSON	7
GIN MONKEY 47 DRY	9,5
GIN GENEROUS	
CORIANDRE & COMBAYA MADE IN FRANCE	10,5
TEQUILA OLMECA BLANCO	7

WHISKIES BLEND

WILLIAM LAWSON	6
CHIVAS REGAL 12 ANS	8
J&B RARE	6

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS	7
OBAN 14 ANS	9,5
TALISKER 10 ANS	9,5
LAGAVULIN 16 ANS	10

AMERICAN WHISKIES

JACK DANIEL'S	7,5
BULLEIT RYE	12

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUBMAN 8,5

IRISH WHISKEY

JAMESON 7

COGNAC

HENNESSY XO 13

HENNESSY VS 9,5

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 7,5

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE 8

CALVADOS

DROUIN 7,5

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS

MIRABELLE CARTRON

LIQUEURS

BAILEY'S 6,5

COINTREAU

GET 27, GET 31



Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% .

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié pefc.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. - Prix nets (ST)