

BOISSONS

APERITIF MAISON	
PUNCH SANS ALCOOL	3 €
PUNCH	5 €
SANGRIA	5 €
PUNCH / SANGRIA POT 50 CL	12 €

APERITIFS	
RICARD	3 €
MORESQUE, TOMATE, PERROQUET	3.50 €
MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, KIR CASSIS, SUZE	4 €
COUPE CERDON	6 €
KIR ROYAL	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €
SPRITZ APEROL	6 €

BIERES	
PRESSION <i>Blanche</i> 25cl	2.80 €
PRESSION <i>blanche</i> 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3 €
PINTE <i>Blanche</i> 50cl	5.50 €
PINTE <i>blanche</i> 50cl	6 €
DESPERADO 33cl	3 €

BOISSONS CHAUDES	
CAFE OU DECA	1.80 €
THE	2.50 €
INFUSION	2.50 €

EAUX	
VITTEL ½ Litre	2,50 €
VITTEL Litre	4 €
SAN PELLEGRINO ½ Litre	3 €
SAN PELLEGRINO Litre	5 €

SIROPS	
FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PAMPLEMOUSSE,	2 €

ALCOOLS AU VERRE	
RHUM BACCARDI, BAILEYS, GET 27, GET 31, WHISKY	5 €
VODKA, GIN	5 €
CHIVAS, JACK DANIEL'S	8 €

SOFTS	
COCA COLA, COCA COLA ZERO, ICE TEA, JUS D'ABRICOT, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE, ORANGINA, PERRIER, SCHWEPPES AGRUM, SPRITE	3 €
RED BULL	3.50 €

DIGESTIFS	
COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LEMONCELLO, CALVADOS	6 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, Consommez avec modération »



Hamburger, Garniture
Glace, Bonbons (hors boissons) 8.50 €
(jusqu'à 10 ans)

Menu Lyonnais 24€

Œufs Pochés Façon Cocotte

Ou

Foie Gras de canard (SUP 6.5€)

&

Quenelle de Brochet Artisanale
Sauce homardine

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Dessert du Moment au choix



CARTE

Entrées

Œufs Pochés Façon cocotte 14€

Salade Lyonnaise
Lardons, croutons, Œuf poché 17€

Salade Fraîcheur
Poivrons, Tomate confites,
Oignons, Mais, Olives noir, 16€

Salade César
Volaille, Parmigiano, Croutons,
Tomate confite, Œuf Poché 18€

Foie Gras de Canard 20€

Terrine « Rougié »
Saveur Foie de volaille 18€

Poissons

Filet de Poisson du jour 18€

Grenouilles « 400 grs »
persillées ou crème 20€

Quenelle de Brochet
Sauce Homardine 16€

Viandes

Côte de Bœuf à la plancha
"450g" 28€

Sauces au choix:
Poivre, Roquefort, Moutarde 2€

Andouillette Gastronomique 26€
"220g", Graine de moutarde

BURGER
Oignon, Steak, Lard fumé
Cheddar, Petite Salade 20€

XXL Oignon, 2 Steaks, Lard fumé
Cheddar, Rosty, salade fraîcheur 28€

Fromages

Fromage Blanc 3€
Fromages secs 6€

Dessert

Desserts du Moment 5€

TOUTE PERSONNE A TABLE (hors enfant jusqu'à 4 ans)
QUI NE CONSOMME AUCUN PLAT (entrée ou plat chaud),
DEVRA REGLER
UN DROIT AU COUVERT DE 8 EUROS



Menu Grenouille 31€

Salade Fraîcheur

Ou

Foie Gras de Canard (SUP 6.50€)

&

Grenouilles Persillées **Ou** à la crème « 350grs »
Façon **Gérard Umhauer** "auberge du vieux moulin Alix"

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

Ou

Dessert du Moment au choix



Menu Viande 39€

Terrine Rougié_Saveur Foie de Volaille

Ou

Salade César

&

Côte de Bœuf a la Plancha "450g"

Ou

Andouillette Gastronomique "220g"
Graine de moutarde

&

Fromage Blanc

Ou

Dessert du Moment au choix



TOUS NOS PLATS CHAUDS
SONT GARNIS

(Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes)