

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 Blanche 25cl	2.80 €
PRESSION blanche 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3 €
PINTE Blanche 50cl	5.50 €
PINTE blanche 50cl	6 €
DESPERADO 33cl	3 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE OU DECA	1.80 €
THE	2.50 €
INFUSION	2.50 €

CARTE

Entrées

Œufs Pochés en meurette	14€
Salade Lyonnaise	15€
Salade Fraîcheur	17€
Œufs pochés au truffes	20€
Foie Gras de Canard	20€
Terrine « Rougié » saveur Foie de volaille	18€

Poissons

Filet de Poisson du jour à la provençale	18€
Grenouilles persillées Façon Gérard UMHAUER "auberge du vieux moulin à Alix"	20€

Lyonnais

Tête de veau sauce tartare	18€
Saucisson Lyonnais Rôti à la graine de moutarde	16€
Gratin D'andouillettes	16€

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 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, SCHWEPES 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 »

Viandes

Cœur rumsteak BLACK ANGUS Sauce Marchand de vin "400g"	 29€
Côte de Bœuf à la plancha "450g"	 26€

Sauces au choix:

Poivre, Rocquefort	2€
--------------------	----

BURGER SAVOYARD 	20€
--	-----

Oignon, Steak, Lard fumé
Reblochon AOP Fermier, Salade

TARTIFLETTE

Reblochon AOP fermier, salade 20€

Fromages

Fromage Blanc Avec ou sans crème	3€
Fromages secs	6€

Dessert

Desserts du Moment	5€
--------------------	----



Steak haché, Garniture

Glace, Bonbons (hors boisson) **8.50 €**

(jusqu'à 10 ans)

Menu Lyonnais 23€

Salade Lyonnaise

ou

Œufs Pochés en Meurette

ou

Foie Gras de canard (SUP 5€)

&

Saucisson Lyonnais Rôti
à la graine de moutarde

ou

Gratin D'andouillette

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

ou

Dessert du Moment au choix



Menu Grenouille 28€

Salade Fraicheur

ou

Foie Gras de canard (SUP 5€)

&

Grenouilles Persillées

Façon **Gérard Umhauer** "auberge du vieux moulin Alix"

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

ou

Dessert du Moment au choix



Menu Viande 32€

Terrine Rougié
Saveur Foie de Volaille



&

Côte de Bœuf à la Plancha "450g" 

&

Fromage Blanc

ou

Dessert du Moment au choix

Menu Mail 37.50€

Foie Gras de Canard

ou

Œufs pochés au truffes

&

Cœur rumsteak **BLACK ANGUS** 400Grs 

Sauce Marchand de vin

(changement de sauce possible)

ou

Filet de poisson du jour à la provençale

&

Fromages Secs

ou

Fromage Blanc avec ou sans crème

&

Dessert du Moment au choix

**TOUS NOS PLATS CHAUDS
SONT GARNIS**

(Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes)