

BOISSONS

APERITIF MAISON 12cl

| | |
|-------------------|-----|
| PUNCH SANS ALCOOL | 5 € |
| PUNCH | 7 € |
| SANGRIA | 7 € |

APERITIFS

| | | |
|-------------------------------|------|-----|
| RICARD | 3cl | 6 € |
| MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO | 6cl | 6 € |
| PORTO ROUGE, PORTO BLANC | 6cl | 6 € |
| KIR CASSIS, KIR MURE | 10cl | 6 € |
| KIR CHATAIGNE | 10cl | 6 € |

BIERES

| | | |
|-------------------|------|-----|
| Bouteille blonde | 25cl | 6 € |
| Bouteille blanche | 25cl | 6 € |
| PICON BIÈRE | 25cl | 7 € |
| DESPERADO | 33cl | 8 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--------------|-----|
| CAFE OU DECA | 3 € |
| THE | 4 € |
| INFUSION | 4 € |

EAUX

| | |
|-------------------|-----|
| VITTEL 33cl | 3 € |
| VITTEL 75cl | 7 € |
| BADOIT ROUGE 33CL | 3 € |
| BADOIT ROUGE 75cl | 7 € |

SOFTS

| | | |
|---|------|-----|
| COCA COLA, COCA COLA ZERO | 33cl | |
| ICE TEA, JUS D'ABRICOT, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, JUS D'ORANGE | 20cl | |
| SPRITE, SWECHPS AGRUM,SPRITE | 25cl | 6 € |

TROU NORMAND

| | |
|--------------------|------|
| VERRINE DE MANZANA | 10 € |
|--------------------|------|

ALCOOLS AU VERRE

| | | |
|-------------------------------|------|---------|
| GET 27, GET 31, WHISKY, VODKA | 6cl | |
| PETILLANT | 10cl | 10 € |
| CHIVAS, FOR ROSE | 6cl | 12.50 € |

DIGESTIFS

| | | |
|--------------------------------------|-----|------|
| COGNAC, ARMAGNAC, GET 27, GET 31, | 6cl | 10 € |
|--------------------------------------|-----|------|

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



DÎNER SPECTACLE

64€

ENTREE

Crème brûlée au foie gras, tartare de légumes

PLATS CHAUD

Saucisson Chaud Lyonnais sauce vigneronne

Ou

Filet de St Pierre Sauce Homardine **Sup 5€**

Ou

Andouillette Braisée **Sup 5€**

Ou

Suprême de Volaille à la Crème **Sup 5€**

GARNITURES

Les deux garnitures du moment

DESSERT

Dessert de Saison

(Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes)



DEMANDEZ NOUS LE GÂTEAU DU RIRE

SUPLEMENT 7€/PERSONNE

SERVI A LA PLACE DU DESSERT EN ASSIETTE GOURMANDE



NOS ARTISTES CE DEPLACENT

Renseignez-vous

Tel 04.78.27.13.26



CARTE DES VINS

VIN AU VERRE 12CL 8€ - POT LYONNAIS 46CL 14€

Albrières "Chardonnay"
IGP Pays d'Oc

Château du Rouët - "Terres Antiques"
IGP Méditerranée

Les Magérans
AOP Côtes du Rhône

Blancs

SUD OUEST

Domaine Tariquet - "Lères Grives"

IGP Côtes de Gascogne

Un vin frais, moelleux et équilibré, de caractère gourmand et exotique.

37,5 cl 75 cl

35€

BOURGOGNE

Domaine Guerrin (Nadine et Maurice Guerrin)

AOP Pouilly-fuissé

Véritable vin de gastronomie, il marque par sa richesse et son parfait équilibre, il s'exprime par son soyeux en bouche, sa minéralité et la grande finesse de ces arômes.

18€ - 29€

Rosés

PROVENCE

Pamplooon

IGP Méditerranée

Rosé cristal, léger et souple aux notes de petits fruits frais.

50 cl 75 cl

28€

Château Minuty - "M de Minuty"

AOP Côtes de Provence

Un classique sur les cartes, plébiscité par les consommateurs !

23€ - 33€

Ultimate Provence

AOP Côtes de Provence

Un coup d'éclat. Indissociable de son flacon signature, Ultimate Provence rosé est la promesse d'un vin extra frais et fruité, aux arômes intenses.

39€

Rouges

RHÔNE

E. Guigal

AOP Côtes du Rhône

Ce classique s'impose par son caractère haut de gamme sur tous ses millésimes. Les connaisseurs reconnaîtront une forte présence de Syrah.

37,5 cl 75 cl

22€ - 32€

Delas Frères - "Les Challeys"

AOP Saint Joseph

Ce vin séducteur et friand affiche un caractère corsé qui s'harmonise parfaitement avec la gastronomie du terroir.

25€ - 35€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Gérard Bertrand - "Art de Vivre"

AOP Languedoc

Ce vin, aux délicieux arômes de fruits rouges mûrs, est d'une belle rondeur, aux tanins fondus et bien équilibrés.

29€

CHAMPAGNE

Louis Constant brut

AOP Champagne

Ce champagne, dominé par des arômes de miel d'acacia et de fruits confits, présente un bel équilibre et une agréable longueur en bouche.

58€