

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 €

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 »	



Steak haché

Garniture
Glace, Bonbons

(hors boisson) **8.50 €**

(jusqu'à 10 ans)

Menu Lyonnais 21€

Salade Lyonnaise

ou

Œufs Pochés cocotte

&

Quenelle de Brochet

ou

Tête de Veau Sauce Gribiche

&

Fromage Blanc avec ou sans crème

ou

Menu Grenouille 28€

Salade Fraicheur

ou

Foie Gras de canard (SUP 5€)

&

Grenouilles Persillées

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

&

Fromage Blanc

ou

Dessert du jour au choix



Menu Viande 32€

Terrine Rougié
Saveur Foie de Volaille

&

Côte de Bœuf "400g"

&

Fromage Blanc

ou

Dessert du jour au choix



Menu Mail 34.50€

Foie Gras de Canard

Ou

Salade Gourmande

&

Filet de Bœuf aux Morilles

Ou

Filet de poisson du jour à la provençale

&

Fromages Secs

ou

Fromage Blanc

&

Dessert du jour au choix



CARTE

Entrées

Œufs Pochés en cocotte	12€
Salade Lyonnaise	15€
Salade Fraîcheur	17€
Salade de Chèvre chaud	18€
Salade Italienne	18€
Foie Gras de Canard	20€
Terrine « Rougié » saveur Foie de volaille	18€

Viandes

Côte de Bœuf "400g" VBF	25€
Souris D'agneau confite VBF ou UE semoule parfumée	25€
Filet Bœuf aux Morilles VBF "300g"	28€
Sauces au choix:	
Poivre, Roquefort, Morilles	1€

Poissons

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

Bréchets de poulet VBF 300g Persillés ou à la Crème	18€
Burger Rossini	20€
tomate, oignon, Steak VBF , Foie gras. Salade & Pommes sautées	

Fromages

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

Lyonnais

Tête de veau sauce Gribiche	15€
Quenelle de Brochet (20 min)	15€

Dessert

Desserts du jour au choix	5€
---------------------------	----

**TOUS NOS PLATS CHAUDS
SONT GARNIS**

(Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes)