

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 blonde 25cl	2.80 €
PRESSION blanche 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3 €
PINTE blonde 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 Façon cocotte	14€
Salade Lyonnaise	
Lardons, croustons, Œuf poché	15€
Salade Fraîcheur	
Poivrons, Tomate confites, Oignons, Mais	17€
Salade italienne	
Poivrons, tomate confite, Jambon de Parme, Mozzarella di buffala	20€
Salade César	
Volaille, Parmigiano, Croustons, Tomate confite	18€
Foie Gras de Canard	20€
Terrine « Rougié »	
Saveur Foie de volaille	18€
Cœur de Saumon Fumé	20€

Poissons

Filet de Poisson du jour	18€
Grenouilles persillées ou crème	20€
Quenelle de Brochet *	
Sauce Homardine	16€

* (Hors WEEK-END ET JOURS FERIES)

Viandes

Piece de Bœuf HEREFORD	
Sauce Morilles "400g"	29€
Côte de Bœuf à la plancha "450g"	26€
Sauces au choix:	
Poivre, Roquefort, Moutarde	2€
Morilles	3€
Andouillette Gastronomique "220g", Graine de moutarde	26€
Steak Tartare	
Garniture, Salade	23€
BURGER	
Oignon, Steak, Lard fumé	
Cheddar, Petite Salade	20€

Fromages

Fromage Blanc	3€
Fromages secs	6€

Dessert

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

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 boissons) 8.50 €

(jusqu'à 10 ans)

Menu Lyonnais 23€ *

*** HORS WEEK-END ET JOURS FERIES**

Œufs Pochés Façon Cocotte
Ou
Foie Gras de canard (SUP 5€)
&
Quenelle de Brochet
Sauce homardine
&
Fromage Blanc avec ou sans crème



Ou

Dessert du Moment au choix

Menu Grenouille 29.50€

Salade Fraîcheur
Ou
Foie Gras de Canard (SUP 5€)
&
Grenouilles Persillées **Ou** à la crème
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



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

Menu Mail 38.50€

Foie Gras de Canard

Ou

Cœur de Saumon Fumé

&

Piece de Bœuf **HEREFORD** 400GrS
Sauce Morilles

(changement de sauce possible)

Ou

Filet de poisson du jour

&

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)

