

CARTE

ENTREES

Cœufs Pochés en meurette	12€
Salade Lyonnaise	15€
Salade César	17€
Salade Fraîcheur	17€
Salade de Chèvre	18€
Mozzarella Di Buffala	16€
Foie Gras de Canard	20€
Carpaccio de bœuf	18€

POISSONS

Filet de limande Meunière	16€
Quenelle de Brochet (20 min)	15€
Grenouilles persillées	20€
Façon Gérard UMHAUER "auberge du vieux moulin à Alix"	

ITALIE

Pennes à la tomate	14€
Aiguillette de volaille gratinée, tomate, poivrons, origan, Lit de penne	18€

LYONNAIS

Tête de veau sauce Gribiche	15€
Saucisson Lyonnais à la moutarde	16€

VIANDES "Françaises"

Faux Filet de Bœuf "350g"	25€
Souris D'agneau confite (irland) semoule parfumée	24€
Magret de Canard (IGP Sud Ouest entier) Sauce Poivre	25€

FROMAGES

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

DESSERTS

Desserts du jour au choix	5€
Colonel	6€
Vignerons	6€
Coupe coco « punch coco »	7€

MENU ENFANT 9.5€

(jusqu'à 10 ans)

Poulet, Garniture	
Une Glace, Bonbon	
Multi fruit Ou Coca cola	
9.50€	

MENU LYONNAIS 21€

Salade Lyonnaise	
ou	
Cœufs Pochés en Meurettes	
&	
Quenelle de Brochet	
ou	
Saucisson à la Graine de Moutarde	
&	
Fromage Blancs avec ou sans crème	
ou	
Dessert du jour au choix	



MENU ITALIE 25€

Mozzarella Di Buffala	
&	
Pennes à la tomate	
ou	
Aiguillettes de volaille gratinée, tomate basilic, Lit de penne	
&	
Fromage Blanc ou Dessert du jour au choix	



MENU GRENOUILLES 28€

Salade Fraîcheur

ou

Foie Gras de canard (SUP 4€)

&

Grenouilles Persillées

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

&

Fromage Blanc ou Dessert du jour au choix



MENU VIANDE 32€

Carpaccio de Bœuf

ou

Salade César

&

Souris d'agneau confite

&

Semoule Parfumée

&

Fromage Blanc

ou

Dessert du jour au choix



MENU MAIL 34.50€

Foie Gras de Canard

&

Magret de Canard IGP Sud Ouest (entier)

Sauce Poivre

&

Fromage Secs

ou

Fromage Blanc

&

Dessert du jour au choix



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 €
KIR ROYAL	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €

SPRITZ APEROL

SPRITZ APEROL	6 €
BIERES	
PRESSION blonde 25Cl	2.80 €
PRESSION blanche 25Cl	3.50 €
PICON BIÈRE	3 €
PINTE blonde 50CL	5.50 €
PINTE blanche 50CL	6 €
DESPERADO 33CL	3 €
EAUX	
VITTEL ½ Litre	2,50 €
VITTEL Litre	4 €
SAN PELLEGRINO ½ Litre	3 €
SAN PELLGRNO	5 €

SIROPS

FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PAMPLEMOUSSE, CERISE	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'ANA- NAS, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE POMME, JUS D'ORANGE, ORANGINA, PERRIER, SCHWEPES AGRUM,SPRITE	3€
--	----

RED BULL

RED BULL	3,50€
BOISSONS CHAUDES	
CAFE OU DECA	1.80€
THE	2.50€
INFUSION	2.50€

DIGESTIFS

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

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

VINS



VERRES BLANC, ROUGE, ROSE	4 €
1/4 15cl	6,50 €
POT LYONNAIS 46CL	13 €

- BLANC Chardonnay / ROSE IGP Méditerranée / ROUGE Côtes du Rhône

Les Blancs

	37,5cl	75cl
BOURGOGNE CHARDONNAY "COTEAUX DES MOINES" Maison BOUCHARD Père & Fils	16€	24€

TARIQUET « Premières Grives »		26€
-------------------------------	--	-----

Les Rosés	50cl	75cl
-----------	------	------

ROSE D'ETE		20€
------------	--	-----

CÔTES DE PROVENCE "MAGALI SIGNATURE"	17€	24€
--------------------------------------	-----	-----

FIGUERE PREMIERE		35€
------------------	--	-----

UP "ULTIMATE PROVENCE" Frais, Fruité, Intense		39€
---	--	-----

Les Rouges	37,5cl	75cl
------------	--------	------

CÔTES DU RHONE "Réserve Grand Veneur"	16€	24€
---------------------------------------	-----	-----

CLOS DES VINS D'AMOUR Un Baiser "AOC MAURY SEC" 80% GRENACHE NOIR, 20% MOURVÈDRE		33€
---	--	-----

SAINT JOSEPH "Plaisir d'automne"	17€	29€
----------------------------------	-----	-----

GRAVES		36€
--------	--	-----

CHAMPAGNE La bouteille 75cl		48€
-----------------------------	--	-----

**TOUS NOS PLATS CHAUDS
SONT GARNIS**

(Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, liste sur demande)