

FORMULES DU PILOTE

Le midi et semaine uniquement

Plat du jour	9,90 €
Entrée du jour + plat du jour	13,80 €
Plat du jour + dessert du jour	13,80 €
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	18,90 €

NOS PÂTES

Raviolis au chèvre et basilic	12,90 €
Tagliatelles carbonara	12,00 €
Tagliatelles aux Saint-Jacques	15,90 €
Tagliatelles aux légumes	12,00 €

MENU GRENOUILLES

Uniquement le dimanche

Jambon cru, grenouilles, dessert	28,00 €
supplément glace	2,50 €
L'Assiette de grenouilles	16,00 €

LA FORMULE DU PETIT PRINCE

Poisson pané ou steak haché, Frites ou légumes, glace enfant	7,50 € Jusqu'à 7 ans
---	-------------------------

NOS APERITIFS

Ricard	2,80 €	WHISKY	
Pastis	2,80 €	Glennfiddich	
Martini	3,80 €	4cl	7,00 €
Suze	3,80 €	2cl	4,00 €
Porto	3,80 €	Grant's	
Apéritif Maison	3,80 €	4cl	5,60 €
Bière du moment	3,90 €	2cl	2,60 €
Bière Heineken (25 cl)	2,90 €		

**LE RESTAURANT EST OUVERT 7/7 LES MIDIS
ET LE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR**

**SUR RESERVATION (groupe) LES SOIRS
LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI**

Prix net en euros service compris

CARTE

Changement au gré des saisons

Nos salades

Salade anti pasti aux légumes	12,50 €
Salade lyonnaise	12,80 €
Salade de la plage : <i>St. Jacques marinées et Tomates confites</i>	14,50 €
Salade croustini : <i>Mozzarella fondue sur sa tartine et jambon cru</i>	13,50 €
Fonds d'artichauts farcis au chèvre frais et gaspacho de tomates	12,50 €
Saumon Gravelax tuiles de parmesan et légumes croquants.	14,80 €
Assiette de l'aviateur à partager <i>Poitrine roulée rosette lyonnaise Richelieu</i>	12,00 €

POISSONS

Poisson du marché	17,00 €
Tartare de saumon frais à la Brousse frites et salade	16,80 €
Seiche à la plancha et risotto à l'encre	15,50 €
Wok de St. Jacques	18,50 €
Assiette de croustillants de gambas mesclum et chips	16,00 €

VIANDES

Cœur de rumsteck Charolais	18,00€
Risotto de volaille	14,50€
Escalope milanaise et tagliatelles	18,50€
Entrecôte	18,00€
Tartare de bœuf	15,80€
Steak à cheval 180 grs, frites, salade	15,80€
Brochette de canard aux pêches	16,50€

NOS SUGGESTIONS DU JOUR (voir tableau)

FROMAGES

Demi St. Marcellin affiné mère Richard	4,50 €
Fromage blanc faisselle	4,00 €

DESSERTS

Moelleux au chocolat	6,80 €
Moelleux au caramel	6,80 €
Profiteroles	6,80 €
Brochette d'ananas	6,50 €
Salade de fruits	6,50 €
Soufflé meringué au citron	6,80 €
Café gourmand	7,50 €
Brioche perdue et sa glace	6,50 €
Dessert du jour	5,80 €

Prix net en euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS CHAMPAGNES

Krug (la bouteille)	180,00 €
Cordon Rouge (la bouteille)	70,00 €
Champagne Constant (la bouteille)	42,00 €
La coupe de Champagne Cordon Rouge	9,50 €
La coupe de Champagne	6,00 €

NOS EAUX

Vittel	Bt 4,50 €	½ Bt 3,50 €
Eau de Perrier	Bt 4,50 €	½ Bt 3,50 €
San Pellegrino	Bt 4,50 €	½ Bt 3,50 €
Eau de Treignac	Bt 4,50 €	

NOS BOISSONS CHAUDES

NOS CAFES

Demander notre sélection

Café Espresso	1,80 €
Grand café	2,80 €

NOS THÉS DAMMANN

Demander notre sélection

NOS INFUSIONS	3,20 €
Verveine Tilleul ou Menthe	3,20 €

NOS CHOCOLATS

Demander notre sélection

NOS DIGESTIFS

Get 27	5,50 €	Cognac Bisquit	6,50 €
Vodka	6,00 €	Rhum 3 rivières	5,00 €
Jacoulot	7,00 €	Alcool de poire	6,50 €
Verveine	5,50 €		

L'ESCALE GLACEE

Café liégeois	6,80 €
2 boules café, 1 boule vanille, chantilly	
Chocolat liégeois	6,80 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly	
Dame Blanche	6,80 €
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe Split	6,80 €
Glacé Banane, chocolat et fraise	
Iceberg	7,50 €
3 boules menthe chocolat, get 27, chantilly	
Coupe Ardéchoise	7,50 €
2 boules marrons glacés, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly	
Coupe Mojito	7,50 €
Glacé façon mojito et glace au rhum	

Coupe à la demande : parfums au choix
2,00 € la boule et 1,00 € le supplément chantilly

NOS VINS

LES ROUGES

COTES DU RHONE

St. JOSEPH AOC Domaine de Bonarieux	Bt 30,00 €
VACQUERAS AOC Château des Hautes Ribes	Bt 25,00 €
CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL	½ Bt 15,00 €
CÔTES DU RHÔNE AOC GUIGAL	Bt 25,00 €
CROZES HERMITAGE AOC Les Launes Maison Delas	Bt 27,00 €
CÔTES ROTIES GUIGAL	Bt 54,00 €

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC Domaine Michel Picard	Bt 35,00 €
VOLNAY AOP Domaine Bitouzey Prieur	Bt 42,00 €
POMMARD AOP Domaine Michel Picard	Bt 60,00 €
NUITS-SAINT-GEORGES Domaine Aegerter	Bt 65,00 €
GIVRY AOC Domaine Chofflet Valdenaire	Bt 29,00 €

BORDEAUX

MOUTON CADET	Bt 30,00 €
Baron Philippe De Rothschild	

LES BLANCS

COTES DU RHONE

CROZES HERMITAGE	Bt 22,00 €
VIIGNIER MARIUS	Bt 16,50 €

BOURGOGNE

MONTAGNY 1er cru AOC Château de la Saule	Bt 30,00 €
RULLY AOC Domaine Briday	Bt 30,00 €
St. VERAN AOC Domaine des Poncetys	Bt 25,00 €
MÂCON AOC « Les Escudettes »	Bt 18,00 €

LES ROSES

VIN DE PAYS DES MAURES

Teres Antique	Bt 18,00 €
---------------	------------

VIN DE PAYS D'OC

Gris Blanc Domaine Gérard Bertrand	Bt 17,00 €
------------------------------------	------------

COTE DE PROVENCE

Cuvée Esterel Château du Rouet	Bt 19,00 €
« M » de Minuty	Bt 28,00 €

BEAUJOLAIS

Beaujolais Village rosé	Bt 12,00 €
-------------------------	------------

NOS POTS LYONNAIS

Beaujolais Village	7,00 €	¼ 4,00 €
Côtes du Rhône AOC Les Margerans	8,00 €	¼ 4,00 €
Vin de pays du Gard Viognier Blanc	8,00 €	¼ 4,00 €
Vin de pays d'Oc Grenache Rosé	8,00 €	¼ 4,00 €

Vin au verre, demander notre sélection	3,60 €
--	--------

Toute bouteille entamée peut être emportée avec discrétion...

Prix net en euros service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé