



*Notre nouveau Chef vous propose sa nouvelle carte pour la saison.
Une carte où gourmandise & douceur sont au rendez-vous.*

À PARTAGER

	Petite	Grande
Mont d'or à la minute <i>Pommes de terre grenailles en persillade</i>		28 €
Focaccia involtini <i>Jambon speck</i>		19 €
Focaccia fromagère <i>Selon arrivage / confiture du moment</i>		19 €
Focaccia nordique <i>Crevettes roses & saumon gravlax</i>		21 €
Friture d'éperlan <i>sauce tartare</i>	9 €	16 €

LES ENTRÉES

Salade lyonnaise <i>Lardons - croûtons - oeuf poché - tomates cerises</i>	11 €	20 €
Salade nordique <i>Saumon gravlax - croûtons - crevettes roses - tomates cerises</i>	12 €	22 €
Oeuf en meurette sauce au vin rouge <i>Lardons & oeuf poché</i>	10 €	
Consommé ou velouté du moment	10 €	
Gâteau de foie de volaille sauce tomate <i>Champignons de Paris</i>	11 €	
Escargots de Bourgogne <i>Au beurre persillé</i>	11 € 6 P	19 € 12 P

Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus

LES VIANDES

Pièce du boucher du moment	25 €
Escalope de veau milanaise xl <i>Parmesan & citron, accompagné de linguine à la sauce tomate</i>	28 €
Joue de boeuf au vin rouge <i>Façon grand-mère</i>	22 €
Tartare de boeuf thai <i>Salade & julienne de légumes</i>	22 €
Burger des Voiles <i>Black angus - 300g (saignant ou à point)</i>	24 €

LES POISSONS DU MOMENT

Escalope de saumon <i>Écrasé de pommes de terre, sauce vierge & légumes</i>	21 €
Pavé de cabillaud <i>Écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce vierge & légumes</i>	23 €

RISOTTOS & GRATINS

Risotto de gambas	24 €
Risotto veggie  <i>Façon forestière</i>	20 €
Gratin de gnocchis tartufo <i>Salade & jambon cru fumé</i>	21 €

DÉCOUVREZ LE P'TIT MENU

JUSQU'À 12 ANS - 15 €

Steak frites ou fish & chips +
Deux boules de glace & chantilly +
Un sirop au choix

Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus

LES FROMAGES

1/2 Saint Marcellin <i>Noix & salade</i>	5 €
Saint Marcellin entier <i>Noix & salade</i>	9 €
Sélection 3 fromages <i>Comté - St Marcellin - Morbier</i>	15 €

LES DESSERTS

Tiramisu classique <i>Baileys & café</i>	9 €
Salade de fruits <i>Fruits de saison</i>	9 €
Brioche perdue <i>Glace du moment & chantilly</i>	9 €
Fondant au chocolat <i>Glace vanille & chantilly</i>	9 €
Tarte du moment	10 €
Café gourmand <i>4 mignardises & un café</i>	11 €
Limoncello gourmand <i>4 mignardises & un limoncello</i>	15 €

LES GLACES

FRAISE
CAFÉ
VANILLE
CHOCOLAT
SORBET CITRON

MAISON
CARTE D'OR



1 boule

3,50 €



2 boules

5 €



3 boules

7 €

Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus



Producteurs de vin à la pression



12 cL
6 €



46 cL
14 €



1 L
26 €

viognier

#abricot



Or jaune, brillante,
reflets dorés



Abricot, pêche, fleurs
blanches, épices, subtile
minéralité



Franche, ample, notes
de fruits exotiques et
d'abricot

côtes-du-rhône rouge

#moka



Violine, sombre, reflets
grenat



Aromatique, fruits
noirs et rouges, notes
d'épices, de garrigue et
de café



Suave, fruitée et
puissante, belle
complexité aromatique
de fruits rouges

GRENACHE SYRAH •

rosé méditerranée

#bonbonarlequin



Rosée, cristalline



Frais, arômes d'acacia,
fleurs blanches, grenadine,
litchi et pamplemousse



Subtile et délicate, notes
de rose, pamplemousse,
minérale

GRENACHE