

NOTRE CARTE





Tous nos plats sont faits maison • All our dishes are home-made

LES ENTRÉES - STARTERS

Raviole de gambas, jus de crustacés à la citronnelle Gambas ravioli, shellfish lemongrass sauce		17 €
Assiette de jambon ibérique Cebo de Campo, pain grillé et beurre d'Isigny Cebo de Campo Iberico Ham, grilled Toast, AOC Isigny butter		21 €
Beignets de morue, bouquet de fine salade frisée et sauce piquante Cod fish accras served with « frisee » salad leaves, spicy sauce		12 €
Salade Cæsar au poulet (lardons, blanc de poulet, anchois, croûtons et parmesan) Chicken Cæsar salad (cubes of bacon, chicken breast, croutons and parmesan)	<i>Petite / small</i>	8 €
	<i>Grande / large</i>	15 €
Salade Cæsar au saumon (saumon fumé, anchois, croûtons et parmesan) Salmon Cæsar salad (smoked salmon, anchovies, croutons and parmesan)	<i>Petite / small</i>	9 €
	<i>Grande / large</i>	16 €
Foie gras de canard au naturel, groseilles, pain de campagne toasté Duck « foie gras », toasted farm bread, gooseberries		18 €
Tartare de saumon assaisonné façon asiatique Salmon tartare, Asian seasoning		15 €

LES POISSONS - FISHES

Pavé de cabillaud en croûte d'amande et parmesan, sauce vierge aux agrumes Codfish pavé topped by an almond and parmesan crusty pastry, olive oil & citrus fruit sauce		21 €
Cœur de thon poêlé à l'huile de cébette Tuna fish pavé paned with spring onion oil		25 €
Cocotte de homard sauce gingembre, curcuma et citron vert Lobster in a « cocotte », ginger sauce, lime & curcuma		35 €
Omble chevalier à la plancha, chutney de fruits Artic char cooked « a la plancha », fruit chutney		24 €
Risotto aux gambas et jus de carcasse de homard Prawns risotto perfumed with a lobster fumet		24 €

LES VIANDES - MEATS

Tartare de bœuf coupé au couteau, cornet de frites et cœur de sucrine Beef tartare « au couteau », french fries & sucrine salad		24 €
Carré d'agneau rôti, jus à l'ail risolé Roasted lamb ribs, garlic juice		28 €
Cuisse de volaille fermière braisée aux graines de coriandre Farm raised chicken thigh, braised with coriander seeds		19 €
Filet de bœuf du Charolais à la plancha Charolais beef pavé « a la plancha »		36 €

GARNITURES AU CHOIX - SIDE DISHES

(une garniture par plat / one garnish to your liking)

Cornet de frites Cornet of fries		
Risotto crémeux et copeaux de parmesan Parmesan cheese risotto		
Cocotte de légumes de saison Seasonal vegetables		
Gratin de ravioles du Royans Raviole from Royans in a gratin		
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe Mashed potatoes perfumed with truffle oil		
<i>Garniture supplémentaire</i> <i>Add a garnish</i>		5 €

LES PÂTES - PASTAS

Gnocchetti au chorizo, crevettes et tomates séchées, jus de volaille crémeux safrané Chorizo gnocchetti, dry tomatoes and shrimps, creamy saffron gravy		17 €
Gratin de ravioles du Royans Raviole from Royans in a gratin		17 €
Tortiglioni sautées au pistou et légumes façon antipasti Tortiglioni sauteed with pesto, antipasti vegetables		18 €

LES FROMAGES - CHEESES

½ St Marcellin de la « Mère Richard » ½ St Marcellin specialty cheese from « La Mère Richard »		6 €
Fromage blanc faisselle Traditional soft yogurt cheese		5 €
Assiette de fromages affinés Assorted cheese selection		8 €

LES DESSERTS - SWEETS

Tarte fine aux pommes et glace caramel fleur de sel (à commander en début de repas) Chef specialty: Thin apple pie, salted butter caramel ice-cream (please order at the beginning of your meal)		9 €
Délice au chocolat noir Guanaja, biscuit et tuile à la pistache Guanaja dark chocolate cake, pistachio tile biscuit		9 €
Palette de glaces et sorbets Ice cream and sorbet		8 €
Financier noisettes sous une crème fouettée à la cannelle, chips d'orange Hazelnut cake, cinnamon whipped cream, orange chips		8 €
Gaufre Lyon Plage Chef specialty: Waffle served with whipped cream, melted chocolate and apple compote		9 €
Café ou thé et mignardises Coffee or Tea (with delights)		9 €
Salade de fruits frais et madeleine Fresh fruit salad and madeleine cake		6 €

LA CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS AU VERRE - GLASSES OF WINE 14 cl

Vins Blancs (White wines) :

Vin de France «Viognier», Vins de Vienne	6 €
Mâcon Solutré, Château de Beauregard	6 €
Chablis, Samuel Billaud	7 €
Gewurztraminer, Domaine Dirler-Cade	8 €

Vins Rouges (Red wines) :

IGP des collines Rhodaniennes La Champine, Jean Michel Gerin	5 €
Bourgogne Pinot noir, Michel Sarrazin	6 €
Côte du Rhône Village Cairanne, Vincent Delubac	6 €
Côte de Bordeaux, Blaye, Château Charron	8 €

Vin Rosé (Rosé wines):

Côte de Provence, cuvée Caprice de Clémentine	6 €
Côte de Provence, Château Minuty	7 €

<i>Forfait "Accord Mets & Vins" :</i>	18 €
Dégustation de 3 verres de vins en accord avec votre repas.	
<i>3 glasses of wine in accordance with your meal</i>	

NOS RECOMMANDATIONS - OUR SELECTION 75 cl

Vins blancs (White wines) :

Côte du Rhône Villages Cairanne, Vincent Delubac - 2012	25 €
Vin de France « Viognier », Vins de Vienne - 2013	27 €
Chablis, Samuel Billaud - 2013	32 €
Givry 1er Cru Champs Lalot, Michel Sarrazin - 2012	35 €

Vins rouges (Red wines) :

IGP des Collines Rhodaniennes La Champine, Jean-Michel Gerin - 2012	25 €
Bourgogne Pinot noir, Michel Sarrazin - 2013	27 €
Côte du Rhône Cairanne, Vincent Delubac - 2010	30 €
Côte de Bordeaux, Blaye, Château Charron - 2012	34 €

Vin Rosé (Rosé wines):

Côte de Provence, cuvée Caprice de Clémentine - 2014	27 €
Côte de Provence, Château Minuty - 2014	34 €

Nos vins sont en « AOP », sauf mention contraire. Carte donnée à titre indicatif, certains millésimes et appellations sont susceptibles de changer en cours d'année.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.