

# 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

Cornet de frites Cornet of fries	(une garniture par plat / one garnish to your liking)	
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		
Garniture supplémentaire Add a garnish		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 &amp; 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.