



*Entrée
en Matière*

OEUF CROUSTI'MOLLET 7,5
CHAMPIGNONS FORESTIERS, SAUCE AU VIN ROUGE

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL-BUTTERNUT 7
LAIT DE COCO, FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ

SAUMON GRAVLAX BETTERAVE 8,5
TZATZIKI DE CORNICHONS, SEL FUME

SALADE DE JEUNES POUSSÉS, MAGRET FUMÉ 7 
(POMMES, NOISETTES, SALERS)

 SALADE LYONNAISE 7 

VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN 6 

*Par ici
La Suite*

PLAT DE L'ARDOISE 14 

POISSON DE L'ARDOISE 16 

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 16 
CRU OU CÉSAR, FRITES DE POMMES DE TERRE ET SALADE

 ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU 19
CHARCUTERIE BOBOSSE, ST JEAN D'ARDIÈRES

 QUENELLE DE BROCHET 19
CHARCUTERIE BOBOSSE, ST JEAN D'ARDIÈRES

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS 15,5
NOISETTES TORREFIÉES

BURGER DU CHEF 16 
HACHE DE BOEUF LIMOUSIN, OIGNONS ROUGES CHAMPIGNONS,
ROQUETTE, SAUCE MAISON, TOMME DE SAVOIE

SAUMON TERIYAKI 16
BROCOLIS WOKÉ SÉSAME & SOJA

ENTRECOTE IRLANDAISE FUMÉE - 280G - 22

BROCHETTE DE POULET 15
SAUCE CACAHUETE PIMENTÉE

BAO BURGER D'EFFILOCHÉ DE PORC 14

DAHL DE LENTILLES CORAIL AU CURRY VERT 14
RIZ BASMATI, TOFU

 SALADE LYONNAISE 14 

PRESQUE GRAND !
MENU ENFANT = 9,5 €



JUSQU'À 12 ANS,
DEMANDEZ NOUS LE KIDS MENU !

Healthy Style

LE COIN DES BOWLS :

SARRASIN, AVOCAT, BUTTERNUT, FÈVES, PAMPLEMOUSSE,
POUSSE D'EPINARD, CHOU ROUGE

FALAFELS 13
SAUMON 16
POULET 14

MENU EXPRESS

DE 12H À 14H30

PLAT ARDOISE +
CAFÉ GOURMAND

15 €

MENU 2 PLATS
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

CHOIX DANS LES 

19 €

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

LÉGUMES ROTIS :

COURGE BUTTERNUT, CAROTTES AU POIVRE OU
BROCOLIS WOKÉ

FRITES :

POMMES DE TERRE OU DE PATATE DOUCE

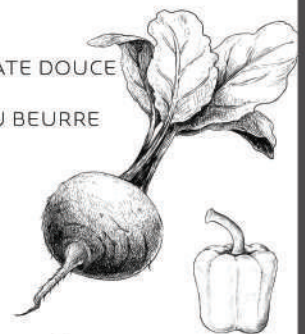
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE
DE BARATTE

RIZ BASMATI

MESCLUN AUX HERBES

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 3€



PRIX NETS ICI
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.
L'ORIGINE DE NOS VIANDES BOVINES EST AFFICHÉE AU SEIN DE CE RESTAURANT.
L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRODUITS ALLERGÈNES - CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
NOUS NOUS ENGAGEONS À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET À FAVORISER LES ACHATS RESPONSABLES.
PARCE QUE CHAQUE GESTE COMPTE, NOTRE RESTAURANT AGIT POUR UNE HOSPITALITÉ POSITIVE.





Derniers
Plaisirs

SALÉ

DEMI ST MARCELLIN AFFINÉ 6,5

SÉLECTION DE FROMAGE AOP 6,5

FAISSELLE A VOTRE GOUT 6,5

FRUITS ROUGES, CREME, HERBES

SUCRÉ

CRUMBLE DE POMMES* ET PRALINE 6,5

CARROT CAKE 6,5

NOIX DE PECAN, CREME DE YAOURT

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR* 6

CRISPY PRALINE

CHIA PUDDING PASSION AU LAIT DE COCO 7

ANANAS ROTI ET CÉRÉALES

MANGUE VANILLÉE - CITRON VERT 7,5

MASCARPONE, PISTACHE CARAMELISEES

YOLO CAFÉ GOURMAND 8

BIEN AU CHAUD



CAFÉS **NESPRESSO**

LES INCONTOURNABLES

ESPRESSO / DÉCAFEINE 2,4

DOUBLE ESPRESSO 3,2

CAFÉ NOISETTE 2,4

CAPPUCINO 3,5

CHOCOLAT CHAUD 3,5

LATTE MACCHIATO 4

GOURMANDISE SPECULOOS 4

THÉS KUSMI TEA 3,5

THÉ VERT SENCHA, ENGLISH BREAKFAST

THÉ DÉTOX, THE BOOST

THÉ PRINCE WLADIMIR, THÉ VERT A LA MENTHE NANAH

LABEL IMPÉRIAL

INFUSIONS KUSMI TEA 3,5

CAMOMILLE, AQUAROSA



VINS ROUGES 15cl 375cl 75cl

SAINT JOSEPH - 2017 7,5 19,5 36

RHONE-ALPES - «GUYOT»

CHINON - 2017 5,5 14 24

VAL DE LOIRE - «LES TERROIRS RABELAISIEUS»

BROUILLY - 2017 7 28

BEAUJOLAIS - «CHAPELLE DE VENENGE»

LUSSAC - SAINT - EMILION - 2014 39

BORDEAUX - «CHATEAU LYONNAT»

COTES-DU-RHONE - 2017 26

VALLÉE DU RHONE - «GUYOT»

MERCUREY - 2017 9 39

BOURGOGNE - «ANDRE DUCAL»

VINS BLANCS 15cl 375cl 75cl

SAINT POURCAIN - 2018 24

VAL DE LOIRE - «RÉSERVE SPÉCIAL DE LA CAVE»

SAINT VÉРАН - 2017 6,5 29

BOURGOGNE - «LES BOSQUETS»

MACON VILLAGES - 2017 35

BOURGOGNE - DOMAINE AZENAY

CHABLIS - 2018 9 24 42

BOURGOGNE - «J.MOREAU & FILS RÉSERVE»

VINS ROSÉS 15cl 375cl 75cl

LUBERON - 2018 5 22

VALLÉE DU RHONE - «MARRENON CLASSIQUE»

M DE MINUTY 8,5 35

COTES DE PROVENCE -

CHAMPAGNE 125cl 375cl 75cl

TSARINE PREMIUM BRUT 8,5 45

TAITTINGER BRUT RESERVE 12 35 58

TAITTINGER BRUT MILLESIMÉ 69



BIÈRES PRESSION

HEINEKEN

ISSUE D'UNE FERMENTATION BASSE, ELLE DÉVELOPPE DES NOTES FRUITÉES, FLORALES, HERBACÉES ET HOUBLONNÉES. SON AMERTUME EST FRANCHE ET BIEN ÉQUILIBRÉE. SA MOUSSE BLANCHE EST FINE ET CRÈMEUSE.

25 CL	4,5
50 CL	7,5

BIÈRE DU MOMENT

DÉCOUVREZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT. BLONDE, BLANCHE OU AMBRÉE, ELLE CHANGE RÉGULIÈREMENT...

25 CL	4,5
50 CL	7,5

BIÈRES LOCALES



LA TÊTE D'OR 33CL 7

BIÈRE DE COULEUR BLONDE, UNE FAIBLE AMERTUME, UNE TOUCHE MALTÉE ET UNE AGRÉABLE PRÉSENCE FRUITÉE.

LA X ROUSSE 33CL 7

BIÈRE DE COULEUR AMBRÉE, PRÉSENTANT DES NOTES DE MALT ET DE CARAMELS QUE SUBLIMENT LES AROMES DE HOUBLON. DES NOTES FRUITÉES ET FLEURIÈRES. UNE LÉGÈRE AMERTUME.

BIÈRES

DESPERADOS 33CL	5
GRIMBERGEN BLANCHE 33CL	5
GRIMBERGEN AMBRÉE 33CL	5
HAPKIN BLONDE 35,5CL	6
LAGUNITAS IPA 33CL	6

SUIVEZ NOUS :



JUS DE FRUITS

SÉLECTION **alainmilliat**
JUS ET NECTAR DE QUALITÉS PRODUIT DANS LA DROME.

POIRE 33CL	6
ABRICOT 33CL	6
ORANGE 33CL	6
PAMPLEMOUSSE 33CL	6

SÉLECTION **granini**

TOMATE 25CL	4,5
ANANAS 25CL	4,5
FRAISE 25CL	4,5
POMME 25CL	4,5

SODAS

COCA-COLA 25CL	4,5
COCA-COLA ZÉRO 25CL	4,5
ORANGINA 25CL	4,5
FANTA ORANGE 25CL	4,5
SPRITE 25CL	4,5
OASIS TROPICAL 25CL	4,5
FUZE TEA 25CL	4,5
SCHWEPES TONIC 25CL	4,5
SCHWEPES AGRUM 25CL	4,5
FINLEY	
GINGER ALE 25CL	4,5

EAUX

EVIAN 1 LITRE	4,5
EVIAN 0,50 LITRE	3,5
BADOIT 1 LITRE	4,5
BADOIT 0,50 LITRE	3,5
PERRIER 33CL	4

APÉRITIFS

RICARD - PASTIS 2CL	4,5
MARTINI ROUGE	5
MARTINI BLANC 6CL	5
KIR CASSIS 12,5CL	5
KIR ROYAL CASSIS 12,5CL	9
PORTO BLANC 6CL	5
CAMPARI 6CL	5

ALCOOLS

TÉQUILA SAUZA 4CL	6
VODKA GREY GOOSE 4CL	9,5
VODKA ABSOLUT 4CL	7
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL	7
GIN GIBSON'S 4CL	7
RHUM BACARDI 4CL	7
RHUM DIPLOMATICO 4CL	10
RHUM VIEUX 4CL	7

WHISKIES

J&B 4CL	6
JACK DANIELS 4CL	7,5
TALISKER 4CL	9,5
CHIVAS 4CL	8
JAMESON 4CL	7
LAGAVULIN 4CL	10
FOUR ROSES 4CL	7
WILLIAM LAWSON 4CL	6
ABERLOUR 4CL	7
OBAN 4CL	9,5

DIGESTIFS

COINTREAU 4CL	6,5
CALVADOS DROUIN 4CL	7,5
GET 27 OU 31 4CL	6,5
BAILEY'S 4CL	6,5
ARMAGNAC LAUBADE	
VSOP 4CL	7,5
HORS D'AGE 4CL	8

EAUX DE VIE

MIRABELLE 4CL	7,5
POIRE WILLIAM 4CL	7,5

COGNAC HENNESSY

VS 4CL	9,5
XO 4CL	13