



MENU DU JOUR

ENTREE / PLAT / DESSERT

21€

PLAT / DESSERT

17€

ENTREE / PLAT

PLAT SEUL

14€

LA SUGGESTION DU CHEF

VOIR ARDOISE

LA CARTE

SALADE LYONNAISE

15€

Feuille de chêne, œuf mollet, lardons, croutons

SALADE BRESSANE

15€

Feuille de chêne, blancs de poulet sauce crème, copeaux de fromage

BURGER LYONNAIS

17€

*Bœuf (150g), tomates, oignons, salade, sauce Saint Marcellin
Accompagné de frites maison*

BURGER BRESSAN

17€

*Bœuf (150g), tomates, oignons, salade, sauce au Bleu
Accompagné de frites maison*

LES DESSERTS A DEGUSTER

ASSIETTE DE FROMAGES

8€

DESSERTS DU JOUR

7€

PLANCHES A PARTAGER

(Selon arrivages)

LA FROMAGERE

La petite

La grande

La XL

10€

20€

60€

LA CHARCUTAILLE

La petite

La grande

La XL

10€

20€

60€

LA MIXTE

La petite

La grande

La XL

10€

20€

60€

LA SAUCISSE SECHE

10€





HORAIRES D'OUVERTURE

Restauration le midi du mardi au vendredi

Planches le soir du mardi au samedi

LUNDI

FERMÉ

MARDI

9H - 20H

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

9H - 22H

SAMEDI

DIMANCHE

FERMÉ

VINS AU VERRE

LES VINS ROUGES

Vincent LACOSTE - Dompter la bête!

4€

Bordeaux - Ses 80% de Merlot lui apporte le jus et la gourmandise qui fait défaut aux bordeaux traditionnels. Tanins légers, Arômes de cerise noir et de Curry Madras.

Domaine de la Piffaudière - La Piffaudière

5€

Appellation Touraine, 100% gamay.

Gouleyant et plein de fruits. arômes de cerises mures et réglisse, épicé en finale.

Maison Patriarche - Chorey-les-beaune 2019

7€

Appellation méconnue de la Côte de Beaune, tanins soyeux aux arômes de cassis.

LES VINS BLANCS

Domaine LABALLE - Les Demoiselles 2022

5€

Moelleux et légèrement sucré, aux arômes d'abricot

Franc Decrenisse - Champ de l'orge 2022

3€

Côteaux du lyonnais - Chardonnay à l'attaque vive, floral aux arômes de jasmin.

Domaine la Pointe - Les Pieds dans le sable

4€

Assemblage Sauvignon, Gros manseng, Chenin - attaque souple aux Arômes de pêche et de fruits exotiques, subtilement salin en fin de bouche.

LES VINS ROSES

Château Montfrin - Coteaux du pont du Gard 2022

3€

Attaque souple et ronde aux arômes de pêche de vigne

Château Vessière - Costières de Nîmes 2021

3€

Rosé fraîcheur, cépages Syrah, grenache à l'attaque vive et élégante

Château Caminade - Haut guérin 2022

4€

Bordeaux rosé, 100% Merlot, fruité avec une pointe saline, surprenant

VINS AU VERRE

LES VINS ROUGES

Franck Decrenisse - Métis

Vin de France issu des côteaux du Lyonnais- assemblage de 4 cépages issus d'une collaboration avec l'INRA. Atypique.

6€

Domaine de la Piffaudière - La Piffaudière

Appellation Touraine, 100% gamay.

Gouleyant et plein de fruits. arômes de cerises mures et réglisse, épicé en finale.

5€

Domaine Duchemin - Maranges 1er Cru - Clos des rois

Appellation méconnue de la Côte de Beaune, tanins soyeux aux arômes de cassis.

7€

LES VINS BLANCS

Domaine LABALLE - Les Demoiselles 2022

Moelleux et légèrement sucré, aux arômes d'abricot

5€

Château de Fontenay - Le Sauvignon

Appellation Touraine - 100% Sauvignon qui ne ment pas sur ses origines. attaque suave aux arômes de fleurs blanches et pêche de vigne.

3€

Domaine De Montmain - Les Pieds dans le sable

Assemblage Sauvignon, Gros manseng, Chenin - attaque souple aux Arômes de pêche et de fruits exotiques, subtilement salin en fin de bouche.

4€

LES VINS ROSES

Château Montfrin - Coteaux du pont du Gard 2022

Attaque souple et ronde aux arômes de pêche de vigne

3€

Château Vessière - Costières de Nîmes 2021

Rosé fraîcheur, cépages Syrah, grenache à l'attaque vive et élégante

3€

Château Caminade - Haut guérin 2022

Bordeaux rosé, 100% Merlot, fruité avec une pointe saline, surprenant

4€

CARTE DES BOISSONS

LES BIERES

	Bouteille	Demi	Pinte
Brasserie Georges - Abbaye			
<i>Neipa (pression).....</i>		3.5€	7€
La Voie Maltée			
<i>Hops Gone 33 cl ou pression.....</i>	4€	3€	6€
<i>Vega Smoke 33 cl</i>	6.5€		
<i>iPA Bio Armagedon 33 cl.....</i>			
<i>Monastic 33 cl</i>	6€		

LES JUS

Alain Millat

<i>Orange, pomme, fraise, tomate 20cl.....</i>	5€
<i>Abricot 33 cl.....</i>	6€
<i>Ananas 20 cl.....</i>	6.5€
<i>Raisin blanc ou rouge Merlot 1l.....</i>	10€

LES SOFTS

<i>Limonade 33cl</i>	3.5€
<i>Tonic Walter 33cl</i>	
<i>Yaute Cola 33cl</i>	3€
<i>Yaute Thé 33cl</i>	
<i>Fuze Tea 25cl</i>	
Craft soda	
<i>Citron/citron vert bio 33cl</i>	
<i>Fraise/framboise bio 33cl</i>	
<i>Orange/orange sanguine 33cl</i>	4€
<i>Pêche/Abricot 33cl</i>	
<i>Perrier 33cl</i>	3€
<i>Eau plate Sparea 50cl</i>	3€
<i>Eau gazeuse Sparea 50cl</i>	3.3€



**Vous pouvez également choisir
toutes les bouteilles de la cave en
ajoutant un droit de bouchon
(consommation sur place) de 9€
quelque soit le prix de la bouteille.**