



## 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 aromes 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
<b>Brasserie Georges - Abbaye</b>			
<i>Neipa (pression).....</i>		3.5€	7€
<b>La Voie Maltée</b>			
<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>	
<b>Craft soda</b>	
<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.**