

## ENTREES / STARTERS

Saucisson lyonnais sur une salade de lentilles <i>Lyonnais sausage on a lentil salad</i>	16,00 €
Salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché <i>Lyonnais salad with bacon and poached egg</i> Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché <i>Green salad with croutons, bacon and poached egg</i>	15,00 €
Terrine de confits de foies de volaille, chutney mangue <i>Terrine of chicken liver confit, mango chutney</i>	16,00 €
Saumon gravlax à la cervelle de canuts <i>Gravlax salmon with fresh cheese with herbs</i>	18,00 €
Salade de haricots verts aux crevettes et foie gras <i>Green Bean Salad with Shrimp and Foie Gras</i>	18,00 €
Salade périgourdine (Salade verte, tomate, haricots verts, magret de canard fumé, gésiers, foie gras) <i>Perigourdine salad</i> (Green salad, tomato, green beans, smoked duck breast, gizzards, foie gras)	19,00 €

## PÂTES / PASTA

Tagliatelles fraîches à la carbonara <i>Carbonara fresh tagliatelle</i>	15,00 €
Tagliatelles fraîches aux crevettes, chorizo ibérique et poivrons <i>Fresh tagliatelle with shrimp, Iberian chorizo and peppers</i>	19,00 €
Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée <i>Ravioles from Royans with a seared slice of foie gras and leeks</i>	20,00 €

## **POISSONS / FISH**

Quenelle de brochet, risotto crémeux, sauce aux crustacés <i>Pike quenelle with lobster sauce and black rice</i>	18,00 €
Burger de la mer (daurade, crevettes, cheddar, petite ratatouille au basilic, frites maison) <i>Burger of the sea (seam bream, shrimp, cheddar, vegetables, homemade fries)</i>	19,00 €
Filet de daurade, beurre anisé, purée de butternut <i>Sea bream fillet, aniseed butter, butternut purée</i>	23,00 €
Risotto de Saint-Jacques et crevettes <i>Scallop risotto and shrimp</i>	26,00 €

## **VIANDES / MEAT\***

Tartare de bœuf charolais « au couteau » 180 Gr, frites maison et salade <i>Charolais beef tartare 180 gr, homemade fries and salad</i>	15,00 €
Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde <i>Tripe sausage with mustard sauce</i>	19,00 €
Burger façon Rossini, frites maison (comptée d'oignons, foie gras, cheddar, roquette et steak) <i>Rossini Style Burger, homemade fries (onion compote, foie gras, cheddar, salad and steak)</i>	19,00 €
Pot-au-feu aux deux palerons (bœuf et veau) <i>Hot pot of beef and calf chucks with vegetables</i>	20,00 €
Quasi de veau aux câpres et au citron vert <i>Veal roast with capers and Lime</i>	22,00 €
Entrecôte de bœuf snackée (250 Gr) sauce béarnaise, frites maison <i>Snacked rib steak of beef (250 Gr) Béarnaise sauce, homemade fries</i>	23,00 €

\*Origine des viandes : France et Union Européenne

## **Menu Presqu'île 30,00 €**

Saucisson lyonnais sur une salade de lentilles  
*Lyonnais sausage on a lentil salad*

Ou/or

Saumon gravlax à la cervelle de canuts  
*Gravlax salmon with fresh cheese with herbs*

Ou/or

Terrine de confits de foies de volaille, chutney mangue  
*Terrine of chicken liver confit, mango chutney*

---

Quenelle de brochet, risotto crémeux,  
sauce aux crustacés  
*Pike quenelle with lobster sauce and black rice*

Ou/or

Filet de daurade, beurre anisé, purée de butternut  
*Sea bream fillet, aniseed butter, butternut purée*

Ou/or

Quasi de veau aux câpres et au citron vert  
*Veal roast with capers and lime*

---

Fromage blanc ou ½ St Marcellin  
*White fresh cheese or half dry cheese « St-Marcellin »*

Ou/or

Dessert au choix  
*Choice of dessert*

## **Menu Enfant à 10,00 €**

### **Children's menu**

*(servi jusqu'à 8 ans)*

Steak haché et pommes allumettes  
*Steak and fries*

-

Glace (parfum au choix)  
*Ice cream of fruit tart*

-

Un sirop à l'eau (parfum au choix)  
*Fruit syrup and tap water*

## Formules « Déjeuner »

Formules servies le **midi seulement**  
(sauf samedis, dimanches et jours de fêtes)

*Served at lunch time only,  
except Saturdays, Sundays and bank holidays*

**23,00 €**

Entrée, plat, dessert du jour

*Starter, dish and dessert of the day*

**18,00 €**

Entrée du Jour et Plat du Jour

*Starter of the day and dish of the day*

**13,00 €**

Entrée du Jour ou Plat du Jour

*Starter of the day or dish of the day*

**5,00 €**

Dessert du jour

*Dessert of the day*

## *Vins au verre*

### **VINS BLANCS**

AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)

Verre  
12cl

6,00 €

Viognier 2020 « Vin de Pays de l'Ardèche »

6,00 €

AOC St-Joseph « Amendine » 2020 (Cave St-Désirat)

9,00 €

AOC Rully « La Chaponnière » 2020 (Dne Borgeot)

9,00 €

### **VINS ROUGES**

AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)

6,50 €

AOP Côtes de Provence 2020 Cuvée Victoria (Château de Jasson)

8,00 €

AOC St-Joseph 2019

9,00 €

AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Domaine Borgeot)

10,00 €

### **VINS OUVERTS en pot**

Verre  
12cl

¼  
25cl

Pot  
46cl

AOC Macon (12°) blanc

4,00 €

7,00 €

13,00 €

AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé

4,00 €

7,00 €

13,00 €

AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge

4,00 €

7,00 €

13,00 €

## FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/ <i>fresh cheese</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin/ <i>half dry cheese</i>	6,00 €
Cervelle des canuts/ <i>fresh cheese with herbs</i>	6,00 €

## DESSERTS / DESSERT

Vacherin glacé vanille et framboise <i>Vanilla and Raspberry Vacherin Ice Cream</i>	8,00 €
Tartelette citron meringuée <i>Lemon tart</i>	8,00 €
Clafoutis aux poires <i>Pear clafoutis</i>	8,00 €
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla Crème brûlée</i>	8,00 €
Tartelette au chocolat et caramel beurre salé <i>Chocolate tart with salted butter caramel</i>	9,00 €
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate Profiteroles</i>	10,00 €
Café gourmand <i>Coffee with sweet little cakes</i>	8,00 €

## Les coupes glacées / ice-cream

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka) <i>Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)</i>	9,00 €
Coupe souvenir d'enfance/ <i>Childhood Souvenir Cup</i> (glace vanille, glace caramel beurre salé, sauce chocolat, chantilly) <i>(vanilla ice cream, strawberry fruit, red fruit coulis, whipped cream)</i>	8,00 €
Café ou chocolat liégeois/ <i>Coffee or chocolate from Liège</i> (Glace chocolat, chocolat froid et chantilly) (Glace café, café et chantilly) <i>(Chocolate ice cream, cold chocolate and whipped cream)</i> <i>(Coffee, coffee and whipped cream ice cream)</i>	8,00 €
Coupe de Crèmes glacées et sorbets (3 boules)	8,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café,  
Rhum-raisins, Caramel beurre salé

Sorbets : Citron vert, Framboise

## APERITIFS & DIGESTIFS

Pastis, Ricard, Pernod (2cl)	Verre 4,50 €
Martini rouge ou Martini blanc (4 cl)	4,50 €
Campari (4 cl) Suze (5 cl)	5,00 €
Porto rouge ou Porto blanc (5 cl)	7,00 €
Kir - Communard	4,50 €
Americano (6 cl)	12,00 €
Coupe de Champagne brut	12,00 €
Kir royal, apéritif maison	12,00 €
Spritz	12,00 €
Chivas, Glenfiddich, Four Rose, Jack Daniel's, Ballantines (4 cl)	10,00 €
Whisky (JB, Clan Campbell 4cl), Vodka (4 cl)	7,00 €
Mars, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00 €
Cognac, Armagnac VSOP, Calvados VSOP (4 cl)	7,00 €

## BIERES

Bière Pression Heineken, le demi 25 cl	3,90 €
Bière Pression Blanche Edelweiss, le demi 25cl	4,20 €
Bière Pression Affligem, le demi 25cl	4,40 €
Bière Bouteille : Pelforth brune (33 cl)	5,00 €
Bière Bouteille : Bière Tradition Blonde ou Ambrée des Monts du Lyonnais « La Soyeuse » (33 cl)	6,00 €

## EAUX MINERALES

	Bouteille 100cl	Bouteille 50cl
San Pellegrino / Eau de Perrier	5,50 €	4,50 €
Vittel	5,50 €	4,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café ou Café allongé	Tasse 2,30 €
Thé, infusion	4,00 €

## JUS DE FRUITS - SODA

Jus de fruits (25cl), sodas divers (de 20 à 33 cl)	Flacon 3,90 €
--	------------------

## VINS PETILLANTS

Crémant de Bourgogne	Bouteille 75cl 35,00 €
Champagne Mandois Brut	57,00 €
Champagne Mandois Brut Rosé	65,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	95,00 €

**LES VINS BLANCS**

AOC Beaujolais 2020 (Dne Cheysson)	25,00 €
Viognier 2020 «Vin de Pays de l'Ardèche»	26,00 €
AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	30,00 €
AOC St-Joseph « Amendine » 2020 (Cave de St-Désirat)	45,00 €
AOC Rully « La Chaponnière » 2020 (Dne Borgeot)	49,00 €
AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2016 (Dne Borgeot)	70,00 €

**LES VINS ROSES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	25,00 €
AOP Côtes de Provence 2020 (Château de Jasson)	26,00 €

**LES VINS ROUGES**

AOC Coteaux du Lyonnais 2020 (Régis Descotes) <i>Vin Bio</i>	25,00 €
AOC Chiroubles 2020 (Dne Cheysson)	26,00 €
AOC Juliéas 2020 (Dne Châtaignier Durand)	26,00 €
AOC Côtes du Rhône 2020 (Dne Verquière) <i>Vin Bio</i>	22,00 €
AOC Saint-Joseph 2019	49,00 €
AOC Côte Rôtie « La Madinière » 2017 (Dne Cuilleron)	105,00 €
AOP Côtes de Provence 2020 (Château de Jasson)	35,00 €
AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	49,00 €
AOC Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » 2018 (Dne Borgeot)	62,00 €