

Sélection du Sommelier

Taxe de 20% et service compris

LES VINS BLANCS

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Viognier 2016 (Cave St Désirat)	26,00€
AOC Saint Veran 2016 (Martin)	35,00€
<i>Demi-bouteille</i>	22,00€

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2014 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Chiroubles 2016 (Domaine Cheysson)	26,00€
<i>Demi-bouteille</i>	14,00€
AOC Minervois 2014 (Domaine Rouanet Montcelebre)	32,00€
AOC Gigondas 2013 (Domaine Verquière)	49,00€

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais rosé 2015	24,00€
AOC Côtes de Provence 2016 "Château de Jasson"	33,00€

LES CHAMPAGNES

Canard Duchêne	75,00€
----------------	--------

LES APERITIFS ET SOFTS

Kir – Communard	4,50€
Coupe de Champagne brut	12,00€
Pastis (2cl)	4,50€
Whisky Clan Campbell (4cl)	7,00€
Mars, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00€
Bière Heineken (33cl)	3,50€
Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90€
Eaux minérales (50 cl)	4,50€
Café	2,30€
Thé, infusion	3,50€

LES VINS AU VERRE 12cl

AOC Viognier 2017	6,00€
AOC Chiroubles 2016 (Domaine Cheysson)	6,00€

COCKTAIL MAISON

Taxe de 20% et service compris

6,00€

Crémant, Jus de pamplemousse, Grand Marnier

Menu Parilly *

LES ENTREES AU CHOIX

Tataki de thon, sauce thaï
Terrine de foie gras au poivre de Sichuan, toast brioché
Salade Italienne (melon, jambon Serrano, parmesan, mozzarella, tomates)
Mousse fine de Brochet à la sauce Homardine

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Suprême de volaille fermière au vinaigre de vin vieux
Andouillette de veau tirée à la ficelle, sauce moutarde
Dos de cabillaud sur un risotto à l'encre de sèche
Pavé de quasi de veau, sauce aux champignons

FROMAGE

OU

DESSERT AU CHOIX

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

32,00€

9,50€

MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau

Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

LES ENTREES

Tataki de thon, sauce thaï	16,00€
Terrine de foie gras au poivre de Sichuan, toast brioché	16,00€
Salade Italienne (melon, jambon Serrano, parmesan, mozzarella, tomates)	16,00€
Mousse fine de Brochet à la sauce Homardine	16,00€

LES PLATS

Suprême de volaille fermière au vinaigre de vin vieux	16,00€
Andouillette de veau tirée à la ficelle, sauce moutarde	16,00€
Dos de cabillaud sur un risotto à l'encre de sèche	20,00€
Pavé de quasi de veau, sauce aux champignons	21,00€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc à la crème	6,00€
Demi Saint-Marcellin	6,00€
Desserts au choix	7,00€

PLANCHE DE MIGNARDISES

Taxe de 10% et service compris

Assortiment de 12 mignardises au choix du chef pour accompagner la fin de votre repas

12,00€