

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné <i>Expresso, decaf</i>	1,80€
Noisette allongé, décaféiné allongé <i>Hazelnut coffee, long, decaf long</i>	2€
Café crème, décaféiné crème <i>Café crème, decaffeinated crème</i>	4€
Cappuccino, décaféiné cappuccino, chocolat chaud <i>Cappuccino, hot chocolate</i>	4,50€
Chocolat Viennois, café Viennois <i>Viennese chocolate, Viennese coffee</i>	4,50€
Thé, infusion <i>Tea, infusion</i>	4,50€
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	6€
Irish coffee <i>Irish coffee</i>	15€

Petit déjeuner

Formule Express 4,50€

Expresso, croissant
Expresso, croissant

Formule Française 9€

Boisson chaude, jus d'orange, pain, beurre, confiture, viennoiserie
Hot drink, orange juice, bread, butter, jam, pastries

Formule Complète 15€

Boisson chaude, jus d'orange, fromage blanc muesli, pain, beurre, confiture
Hot drink, orange juice, cottage cheese muesli, bread, butter, jam

Viennoiserie <i>Viennese pastries</i>	3€
Pain beurre confiture <i>Bread with butter and jam</i>	5,50€
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	7€
Fromage blanc muesli <i>Cottage cheese with muesli</i>	7€



À partager

Assortiment de charcuterie 17€
Selection of charcuterie

Assortiment fromages de « Chez Rudy » 17€
"Chez Rudy" cheese platter

Planche mixte (charcuterie et fromage) 28€
Mixed board (charcuterie and cheese)

Terrine de campagne grand-mère 11€
Grandma's country terrine

Frites de panisse, aioli 7€
Panisse fries, aioli

Terrine de foie gras 24€
Foie gras terrine

Panier de légumes de saison, crème fouettée et anchoïade 18€
Basket of seasonal vegetables, whipped cream and anchovy paste

Moules farcies, beurre persillé, gratinées au four x6 12€ x12 22€
Stuffed mussels, parsley butter, gratinated in oven

Escargots de Callas, beurre persillé, gratinés au four x6 16€ x12 29€
Callas snails, parsley butter, gratinated in the oven

Huîtres de Bonsonge x6 18€ x9 24€ x12 30€
Oysters from Bonsonge

Crevettes roses x4 16€ x8 28€
Shrimps

Bulots 100g 10€
Whelks

Assiette Parpelle : 6 huîtres, 2 crevettes, Bulots 29€
Parpelle plate : 6 oysters, 2 shrimps, whelks

Sardines à l'huile 12€
Sardines with oil

Ventrèche de thon 12€
Tuna belly steak

Lanières d'encornets et sa pointe de sel, sauce tartare 14€
Squid strips with a hint of salt, tartar sauce

Desserts

Tarte du jour 10€
Dessert of the day

Mousse au chocolat, noix de pécan 8€
Chocolate mousse with pecans

Crème brûlée, vanille bourbon 9€
Crème brûlée, bourbon vanilla

Fromage blanc au miel et aux noix de pécan 8€
Cottage cheese with honey and pecans

Coupe de fraises 12€
Strawberry cup

Pizzas (Ø 22cm)

Jambon, champignons.....	12€
<i>Ham, mushrooms</i>	
Chèvre, miel et noix	13€
<i>Goat's cheese, honey and walnuts</i>	
Crème d'aneth, saumon et roquette	16€
<i>Dill cream, salmon and arugula</i>	
Jambon cru, roquette et tomates séchées	13€
<i>Cured ham, arugula and sun-dried tomatoes</i>	

Tartines

Crème à l'aneth, saumon gravlax	16€
<i>Dill cream, gravlax salmon</i>	
Jambon truffé, Mornay au Comté et truffe	16€
<i>Truffled ham, Mornay with Comté cheese and truffle</i>	
Melon, jambon cru et parmesan	13€
<i>Melon, cured ham and parmesan</i>	
Saint-Marcellin, miel et noix	13€
<i>Saint-Marcellin, honey and walnuts</i>	

Entrées

Traditionnelle salade lyonnaise, lardons, œuf mollet et croûtons	17€
<i>Traditional Lyonnaise salad, lardons, soft-boiled egg and croutons</i>	
Salade rustique au Crottin de Chavignol rôti, noix et miel	17€
<i>Rustic salad with roasted Crottin de Chavignol, walnuts and honey</i>	
Gravlax de saumon	12€
<i>Gravlax of salmon</i>	
Melon jambon cru	16€
<i>Melon with cured ham</i>	
Salade césar, poulet crispy	18€
<i>Caesar salad, crispy chicken</i>	

Plats

Tartare de bœuf coupé au couteau, condiments et frites	24€
<i>Knife-cut beef tartar, condiments and French fries</i>	
Sardines à la plancha	22€
<i>Sardines on the grill</i>	
Entrecôte Montbéliarde, beurre chaud persillé	27€
<i>Entrecôte Montbéliarde, warm butter with parsley</i>	
Filet de bœuf simmental au poivre vert	36€
<i>Simmental beef fillet with green pepper</i>	
Petit farcis Provençaux	21€
<i>Petit farcis from Provence</i>	
Coquillettes à la truffe, et jambon	26€
<i>Coquillettes with truffle, and ham</i>	
Pavé de saumon beurre blanc citronné	24€
<i>Salmon steak with lemon beurre blanc</i>	

Cocktails

Nos spritz (14cl)

Apérol Spritz	10,50€
Hugo Spritz	12€
Italicus Spritz	12€
Campari Spritz	12€
Limoncello Spritz	12€

Nos classiques (25cl)

Mojito classique	12,50€
Mojito royal ou fruité	14€
Mojito royal framboises	15€
Moscow Mule	15€
Mexicain Mule	15€
Jamaïcain Mule	15€
Gin Basil Smash	15€
Expresso Martini	15€
Porn Star Martini	15€
Caïpirinha	12,50€
Pina Colada	12,50€

Nos cocktails sans alcool (25cl)

Virgin Mojito	10€
Virgin Spritz	10€
Virgin Porn Star	10€
Virgin Colada	10€



Vins (75cl)

Rosé

Domaine Jasson	28€
Le Clos de Sainte-Maxime	35€
Château Roubine	40€
Vin Voyage	40€
Minuty Rosé et Or	52€

Blanc

Domaine Jasson	28€
Château Rasque "Blanc de Blancs"	45€
Château Roubine "Lion et Dragon"	40€
Petit Chablis "Vocoret"	46€
Chardonnay "Les Plans Nobles Ropiteau"	35€
Pouilly Fumé "Domaine Lebrun"	40€
Saint Aubin "Les Cigogneaux"	40€
Vin Voyage	40€
Minuty "Blanc et Or"	54€

Rouge

Domaine Jasson	28€
Château Roubine "Lion et Dragon"	40€
Côtes du Rhône "Cuvée Perrin"	35€
Pinot noir "Les Plans Nobles Ropiteau"	35€
Saint Aubin "Les Vignes de Saubon"	40€
Vin Voyage	40€



Vins au verre (12cl)

Domaine Jasson 6€

Verre de vin supérieur (12cl)

Le Clos de Sainte-Maxime rosé 8€

Château Roubine rosé, rouge ou blanc "Lion et Dragon" 8€

Château Rasque "Blanc de Blancs" 8€

Petit Chablis blanc "Vocoret" 8€

Chardonnay blanc "Les Plans Nobles Ropiteau" 8€

Pinot noir rouge "Les Plans Nobles Ropiteau" 8€

Saint Aubin rouge "Les Vignes de Saubon" 8€

Côtes du Rhône rouge "Cuvée Perrin" 8€

Minuty Or Blanc ou Rosé 10€

Sélection (12cl)

Vin Voyage trois couleurs 8€

Champagne

De La Place à la coupe *Cup of champagne "De La Place"* 12cl 12€

De La Place 75cl 80€

Ruinart Brut à la coupe *Cup of champagne "Ruinart Brut"* 12cl 15€

Ruinart Brut 75cl 120€

Ruinart Blanc de Blancs 75cl 150€

Mousseux

Prosecco 75cl 40€



Apéritifs

Pastis	4cl 4,50€
Campari, Martini, Bitter	6cl 6€
Americano, Negroni, Campari Soda	10cl 9€
Kir	12cl 6€
Kir Royal	12cl 14€
Coupe de prosecco <i>Cup of prosecco</i>	12cl 8€
Coupe de champagne <i>Cup of champagne</i>	12cl 12€
Coupe de Ruinart	12cl 15€

Alcools (4cl)

Whisky	10€
Rhum	10€
Tequila	10€
Vodka	10€
Gin	10€
Accompagnements	2€

Alcools supérieurs (4cl)

Whisky : Jack Daniel's, Johnnie Walker, Chivas	14€
Rhum : Don Papa, Diplomatico, Gouverneur	14€
Vodka : Grey Goose, Belvedere	14€
Gin : Hendrick's, Tanqueray, Bombay, Belle Rive	14€
Accompagnements	2€

Digestifs (4cl)

GET 27, GET 31, Bailey's, Limoncello, Grappa, Amaretto, Génépy	12€
Armagnac, Cognac, Calvados, Poire Williams, Chartreuse	14€



Bières pression

Pression Stella Artois.....	25cl 4,50€	50cl 9€
Pression Filou.....	25cl 5€	50cl 10€
Pression Kasteel Rubus	25cl 5€	50cl 10€

Bières bouteille (33cl)

Bière sans alcool 1664	8€
Blanche Kronenbourg	8€
Desperados	8€
Duvel	8€

Softs (33cl)

Coca, Coca Zéro	4,50€
Schweppes agrumes, Schweppes tonic	4,50€
Limonade <i>Lemonade</i>	4,50€
Orangina, Fuze Tea	4,50€
Pago tomate, ACE, pomme, ananas <i>Pago tomato, ACE, apple, pineapple</i>	20cl 5€
Orange ou citron pressé <i>Pressed orange or lemon</i>	7€
Sirop <i>Syrup</i>	3€
Supplément sirop	1€

Eaux

Vittel	25cl 4,50€
Perrier	33cl 5€
San Benedetto	75cl 7,50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros - Service compris