

## MENU MISE EN SCENE

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

**32 €**

Petite salade au choix  
**ou**  
Feuilleté aux escargots en persillade crémée,  
bouquet de salade

Filet de Sandre poêlé, sauce beaujolaise,  
fricassée de rattes et artichauts

**ou**  
Magret de canard rôti, étuvée de choux rouge,  
poêlée de légumes et fruits d'automne,  
sauce aux airelles

Dessert du jour  
**ou**  
Café gourmand (suppl 3€)  
ou Thé gourmand (suppl 4€)

## FORMULE DU JOUR

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

**Entrée + Plat + Dessert 18,90€**

**Entrée + Plat 15,90€**   **Plat + Dessert 15,90€**   **Plat 12,50€**

supplément Café Gourmand au dessert + 3 € (ou 4 € pour Thé Gourmand)

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Apérol Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl)	8,90€
Cocktail sans alcool (25cl)	6,90€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,20€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,20€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,90€
Cidre Loïc Brut Raison (25cl)	3,90€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto rouge, Muscat (7cl)	4,00€
Pastis, Ricard (2cl)	3,20€
Pastis Jacoulot : traditionnel ou bleu (2cl)	4,20€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Bière pression : Affligem Blonde (25cl)	3,40€ (50cl) 6,60€
Affligem Ambrée (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière de Saison (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Gallia blanche (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée (33cl)	5,20€
Desperados (33cl)	4,90€
Whisky Ballantines (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€
Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl)	6,90€

### JUS DE FRUITS & SOFTS

<b>Jus Pago</b> (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'abricot, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert, ACE)	3,50€
<b>Coca Cola</b> (33cl), <b>Coca Zéro</b> (33cl), <b>Ice Tea pêche</b> (25cl), <b>Orangina</b> (25cl)	3,50€
<b>Schweppes Agrum</b> , <b>Schweppes Tonic</b> (25cl)	3,50€
<b>Limonade artisanale</b> (25cl), <b>Perrier</b> (33cl)	3,50€
<b>Sirop à l'eau</b> (25cl)	2,50€

### EAUX PLATES & GAZEUSES

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,80€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,80€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	1,90€
Grand Café Lavazza	3,40€
Thé ou Infusion	3,40€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,40€
<b>(suppl. lait : 0,10€)</b>	

## MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

**12 €**

**Steak haché ou Filet de poisson  
ou Nuggets de poulet  
faits maison**

accompagné de frites  
ou légumes de saison

**Glace  
ou dessert du jour**

**1 sirop à l'eau**

**PLANCHE APÉRO  
à partager 14 €**



**A LA CARTE**

### LES ENTRÉES / LES SALADES

<b>Feuilleté aux escargots</b> en persillade crémée, bouquet de salade	10,50€	
<b>Duo d'oeufs meurette</b> pochés au vin rouge, lardons et croûtons	10,50€	
	<b>PETITE</b>	<b>GRANDE</b>
	11,90€	15,50€
<b>La Caesar</b> Poulet mariné aux épices douces, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar		
<b>Salade Lyonnaise</b> Lardons, pomme de terre, oeuf poché, tomates, croûtons	12,50€	16,50€
<b>La portion de frites en complément</b> : 3,90€		

### LES POISSONS

<b>Fish &amp; Chips</b> (poisson selon arrivage), sauce tartare*	19,00€
<b>Tartare de saumon</b> , vinaigrette aux fruits de la passion, pomme granny smith et avocat	19,00€
<b>Filet de sandre poêlé</b> , sauce beaujolaise, fricassée de rattes et artichauts	21,00€
<b>Gambas flambées au Marc Jacoulot</b> , velouté de crustacés, riz Camarguais et Potimarron	24,00€
<b>Choucroute du pêcheur</b> , assiette de chou, pomme vapeur, gambas, saumon et lieu (en fonction des arrivages)	24,00€

### LES WOKS

**Wok de légumes sauce saté** (Nouilles chinoises et légumes à la Thai), **au choix** :  
**Nature** : 15,00€   **Brochette de crevettes à l'huile de sésame** : 19,00€

### LES VIANDES

<b>Tartare de Bœuf</b> au couteau, sauce cocktail, câpres, cornichons*	17,90€
<b>Burger Classic bacon</b> : Cheddar ou St Marcellin*	17,90€
<b>Burger de la Brasserie</b> : haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, röstis de pomme de terre, Cheddar ou St Marcellin *	19,00€
<b>Faux Filet de Bœuf</b> : sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel*	19,90€
<b>Foie de veau poêlé</b> au vinaigre d'échalote, purée de patate douce	19,00€
<b>Magret de canard rôti</b> , étuvée de choux rouge, poêlée de légumes et fruits d'automne, sauce aux airelles	21,00€

\* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

### LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

<b>Saucisson pistaché</b> , pomme vapeur et salade verte	17,00€
<b>Jarret de porc confit à la bière</b> , pomme vapeur et étuvée de chou	20,00€
<b>La choucroute dans la tradition</b>	21,00€
<b>Andouillette de Monsieur Brailon</b> , sauce moutarde ou sauce Beaujolaise, purée de pomme de terre	20,00€
<b>Fromage affiné, rôti au four à l'ail des ours</b> , chiffonnade de jambon sec d'Auvergne, pomme vapeur et salade verte	22,00€

### LES FROMAGES

<b>Faisselle</b> , servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,50€
<b>Cervelle des Canuts</b>	5,50€
<b>Trilogie de fromages secs</b> de la fromagerie Blanc	7,20€

### LES DESSERTS

<b>Dessert du jour</b> (nous consulter)	5,00€
<b>Mœlleux au chocolat</b> , crème glacée vanille	6,90€
<b>Saint honoré</b> à la Crème de Marron	7,90€
<b>Baba</b> à la liqueur Verveine Jacoulot et son shooter (2cl)	8,90€
<b>Café gourmand</b>	6,90€
<b>Thé/infusion gourmande</b>	7,90€

### LES GLACES

<b>1 boule</b> : 2,90€ - <b>2 boules</b> : 4,90€ - <b>3 boules</b> : 7,00€ <b>Supplément chantilly</b> +1,00€	
<b>Nos parfums de crèmes glacées</b> : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, Stracciatella, spéculoos, praliné	
<b>Nos parfums de sorbets</b> : citron, cassis, fraise, ananas, framboise, mandarine	
<b>Nos Compositions glacées</b> :	
<b>Coupe Colonel</b> : 3 boules citron, vodka	8,90€
<b>Coupe After-eight</b> : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	8,90€
<b>Coupe Vigneronne</b> : 3 boules cassis, marc de Bourgogne	8,90€

## CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

<b>Beaujolais/Bourgogne</b> : Beaujolais AOP, Chardonnay, Marine et Julien Guty	23€	75 cl	Verre 12cl
Pinot Gris, Domaine Rivière, IGP Comté Rhodanien	25€		
Mâcon «berry story» Duchet AOP	32€		
Viré Clessé, Duchet AOP	37€		
Saint Véran « Les sables » G.Martin AOP	35€		
Chardonnay Saint Trys Domaine Rivière AOP	30€	5,50€	
Bourgogne élevé en fût de chêne, Domaine Rivière AOP	35€		
Meursault V. Bouzereau AOP	75€		
Montagny AOP 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine Montorge	44€		
Pouilly Fuissé AOP, Domaine Bourdon	49€		
<b>Vallée du Rhône</b> : Condrieu AOP P.Gaillard	65€		
Roussanne IGP Collines Rhodanienne AOP Gaillard	32€		
Viognier Albrières IGP Pays d'oc	24€		
Crozes Hermitage AOP, Domaine des Entrefaux	42€	7,30€	
<b>Gascogne</b> : Joyau de Joy IGP Côtes de Gascogne Dom Joy (vin moelleux)	25€	4,50€	

### VINS ROUGES

<b>Beaujolais</b> : Beaujolais Flache Sornay AOP	22€		
Brouilly « Domaine de la Roche Saint Martin » Béréziat AOP	26€		
Régnié Domaine Colette AOP	29€		
Côte de Brouilly Jean Paul Brun AOP	34€		
Chenas « Les Gandelins » G. Bouchacourt AOP	27€		
Beaujolais-Lantignié, F. Berne «Pierre Bleue»	32€	5,80€	
Morgon « Flache Sornay » AOP	28€		
Morgon « Cote du Py » Foillard AOP	49€		
Saint Amour Domaine de la Pirolette AOP	34€		
Moulin à Vent, Château de la Terrière AOP	39€		
Chiroubles, Domaine Cheysson	28€		
<b>Bourgogne</b> : Hautes Cotes de Beaune AOP, Domaine Mazilly	47€		
Givry AOP, S. Tatraux	49€		

**Vallée du Rhône** : Côtes du Rhône, AOP Guigal

Côte Rôtie, AOP Pierre Gaillard	79€		
Crozes Hermitage «Les 7 Chemins» JL Buffière	34€		
Vacqueyras AOP, Domaine Miramont	39€	7,00€	
<b>Languedoc</b> : Pic Saint Loup AOP «Les Déesses Muettes» Exception	29€		
Les Terrasses Du Larzac AOP, Domaine de l'Estagnol	26€		

### VINS ROSÉS

<b>Beaujolais</b> : Beaujolais rosé Flache Sornay	23€		
<b>Provence</b> : Côte de Provence, Chateau Cavalier AOP	26€		
Puech Haut « Argali » IGP Pays d'Oc	33€		
«Jalade» Domaine de la Clapière IGP Pays d'Oc	22€	4,00€	
Bandol AOP Les Restanques du Moulin	30€		

### VINS EFFERVESCENTS

Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Réserve brut	28€	6,20€	
Prosecco	28€	6,20€	
Champagne Courtillier brut	49€	8,90€	
Champagne «Moët Impérial» Moët et Chandon	85€		

## CARTE DES VINS

Demies bouteilles et magnums

### VINS BLANCS

Macon-Lugny AOP «Les Charmes», Cave de Lugny	19€	Bt 37,5 cl	Bt 150cl
--	-----	------------	----------

### VINS ROUGES

<b>Beaujolais</b> : Brouilly Frédéric Trichard AOP	15€		
Moulin à Vent, JP Brun AOP			58€
<b>Vallée du Rhône</b> : Côtes du Rhône AOP Guigal	17€		
Saint Joseph AOP Cave de St Désirat « Runes »	24€		

### VINS ROSÉS

Côtes de Provence Savatier AOP - Cuvée Esterel - Rouët	(50cl) 16€		
Côtes de Provence Cuvée Golfe de Saint Tropez			35€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Merci de nous signaler en début de repas : les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps. Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris