

## LES ENTRÉES • STARTERS

---

### ENTRÉES FROIDES

**Maquereau fumé, céleri et pomme façon Maki, caviar français et crème acidulée** 19 €  
*Smoked mackerel, celery & apple maki style, French caviar and sour cream*

**Sablé sarrasin et noisette, cèpes, crème de Saint Marcellin et sauce « charcutière »** 16 €  
*Hazelnut and buckwheat shortbread, boletus and cream of St. Marcellin with its French « charcutière » sauce*

### ENTRÉES CHAUDES

**Lyonnaiseries • Croustillant de tête de veau, cervelle de canut et bugne au lard** 14 €  
*Specialty from Lyon • Crunchy calf's head, brains of silk workers and Lyon cake with bacon*

**Ravioles de crabe, semoule de chou fleur aux amandes et bisque au safran** 18 €  
*Ravioli of crab, cauliflower semolina with almonds and saffron seafood soup*

## VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

---

	Entrée	Plat
<b>Risotto de topinambours, pecorino à la truffe, noisettes et émulsion de lait fumé</b> 14 € 28 € <i>Risotto of Jerusalem artichokes, truffled pecorino, hazelnuts and smoked milk emulsion</i>		



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES POISSONS • FISH

*Tous nos poissons sont sauvages • Our fishes are all wild*

---

**Filet de barbue, crème de moules du Mont-Saint-Michel, panais rôtis et pommes dauphines maison au combava** 26 €

*Brillfillet, cream of mussels from "Mont Saint Michel", roasted parsnips and homemade "dauphine" potato with Kaffir lime*

**Poulpe rôti au Pimentón, haricots rouges et carottes au gingembre, émulsion à l'orange** 24 €

*Roasted octopus with "pimentón", red beans and carrots with ginger, orange sauce*

## LES VIANDES • MEAT

*Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues en France • All our meats are born, bred and slaughtered in France*

---

**Magret de canard du Domaine de Limagne, lentilles vertes du Puy et betterave, condiment de coings et clémentines** 24 €

*Duck breast, green lentil and beetroots, quince & clementines condiment*

**Veau de la Ferme de Clavisy nappé d'une soubise, paccheri au potimarron, noix et parmesan** 28 €

*Calffrom the « Clavisy » Farm covered with « soubise » sauce, paccheri with pumpkin, nut & parmesan*

**Filet de bœuf de la Ferme de Clavisy, aligot et salsifis rôtis aux noisettes** 34 €

*Fillet of beef from the Farm of « Clavisy », aligot and roasted salsify with hazelnuts* (Supp. Rossini +5 €)



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES FROMAGES • CHEESE

---

<b>Fromage blanc d'Étrez en faisselle de la « Mère Richard »</b>	5 €
<i>Étrez soft white cheese in a strainer from « Mère Richard » and salad</i>	
<b>1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » accompagné d'une salade</b>	6 €
<i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard » and salad</i>	
<b>L'assiette de fromages du moment</b>	8 €
<i>Seasonal cheese board</i>	

## LES DESSERTS • DESSERTS

*Tous nos desserts sont faits maisons par notre chef pâtissier Mathieu Masson et nos glaces issues d'un artisan français*  
*All our desserts are prepared by our pastry chef and our ice cream from a French artisan*

---

<b>Religieuse caramel au beurre salé</b>	11 €
<i>Salty caramel cream puff pastry</i>	
<b>Tarte au chocolat Manjari, cappuccino moka</b>	12 €
<i>Manjari Chocolate Mocha Pie</i>	
<b>« La pistache » au yuzu, chocolat ivoire</b>	12 €
<i>« The pistachio » Yuzu and ivory chocolate</i>	
<b>Mont-blanc marron-cassis façon Fourvière Hôtel</b>	11 €
<i>« Mont-blanc » blackcurrant and chestnut Fourviere style</i>	
<b>Café gourmand</b>	13 €
<i>« Café gourmand »</i>	

## MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

**(moins de 12 ans • under 12's)** 15 €

---

### **Cake au jambon ou saumon et salade**

*Ham cake or salmon and salad*

### **Poisson du moment ou blanc de volaille • Servi avec frites ou pâtes ou légumes**

*Seasonal fish or chicken breast • Served with white french fries or pasta or vegetables*

### **Profiterole, sauce chocolat**

*Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce*

OU

### **2 boules de glace au choix : vanille, chocolat, fruits rouges, fruits exotiques**

*2 scoops of ice cream of your choice : vanilla, chocolate, red fruit, exotic fruit*



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

### VINS ROUGES • RED WINES

Bourgogne Pinot noir, la Moutonnière AOP · Domaine Roux	2018	9 €
Côte-de-Brouilly AOP · Jean Paul Brun	2018	8 €
Cote Rôtie Rozier AOP · Christophe Pichon	2018	12 €
Saint Joseph Terroir de Granit AOP · Domaine Guy Farge	2017	10 €

### VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc Classique AOP · Jean-Paul Brun	2018	7 €
Marsanne Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2018	8 €
Saint Veran AOP · Domaine de la Feuillarde	2018	9 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP · Jean-Luc Colombo	2018	11 €
La Revole vendange tardive Vin de France · Maison Passot Rémy et fils	2019	12 €

### VINS ROSÉS • ROSÉS WINES

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2019	8 €
Figuiere BIO Cuvée « Première » Côtes de Provence AOP · Famille Combard	2019	9 €

## CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	80 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé	22 €	140 €
Frèrejean Frères Blanc de Blancs	20 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Bollinger Grande Année 2005		230 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Ruinart rosé		180 €
Frèrejean Frères Magnum · 150 cl		160 €

## EAUX MINÉRALES • WATERS

50 cl 75 cl 100 cl

Evian · Badoit	4 €		6 €
Saint-Géron · Finement gazeuse · Auvergne		7 €	



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

### BEAUJOLAIS

Côte-de-Brouilly AOP · Jean Paul Brun	2018	42 €
Chénas Quartz AOP · Dominique Piron	2016	37 €
Morgon Corcelette AOP · Domaine des Marrans	2018	45 €
Fleurie Les Garants AOP · Domaine du Vissoux	2017	42 €
Moulin à vent Les Trois Roches AOP · Domaine du Vissoux	2018	42 €
Saint Amour AOP · Jean-Paul Brun	2017	44 €

### BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir la Moutonnaire AOP · Dominique Roux	2018	40 €
Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou AOP · Domaine Larue	2018	60 €
Mercurey 1er Cru, Clos l'Eveque AOP · Domaine Maurice Protheau	2017	60 €
Givry 1er Cru en Veau AOP · Domaine Fabrice Masse	2018	55 €
Santenay 1er Cru Grand clos Rousseau AOP · Domaine Claude Nouveau	2017	63 €
Hautes Côtes de Nuits AOP · Domaine Arlaud	2017	53 €
Côte de Nuits-Villages, Clos Belle Marguerite AOP · Domaine Chanson	2016	80 €
Ladoix Vigne Adaim AOP · Domaine Roux	2017	65 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Héliicum des Collines Rhodaniennes IGP · Vins de Vienne	2017	68 €
Saxeolum Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2016	110 €
Sixtus Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Chèze	2018	57 €
Côtes du Rhône Les Forots BIO AOP · Jean Luc Colombo	2017	36 €
Cornas Terres brûlées BIO AOP · Jean Luc Colombo	2017	95 €
Crozes Hermitage Les Pontaix AOP · Domaine Laurent Fayolle	2017	65 €
Saint Joseph Cuvée Caroline AOP · Louis Chèze	2017	56 €
Saint Joseph Les Pierres Sèches AOP · Yves Cuilleron	2018	63 €
Châteauneuf du Pape Le Télégramme AOP · Domaine Vieux Télégraphe	2017	69 €
Saint Joseph Terroir de Granit AOP · Domaine Guy Farge	2017	55 €
Hermitage La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2015	130 €
Hermitage La Chapelle AOP · Paul Jaboulet Aîné	1999	295 €



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE	Millésimes	75 cl
Côte Rôtie Cuvée du Plessy AOP · Gilles Barge	2017	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur AOP · Jean Michel Gerin	2017	95 €
Côte Rôtie Les Schistes AOP · Clusel Roch	2016	100 €
Côte Rôtie Promesse AOP · Christophe Pichon	2017	90 €
Côte Rôtie La Madinière AOP · Yves Cuilleron	2017	105 €
Côte Rôtie AOP · Jean Paul Jamet	2013	160 €
Côte Rôtie Rozier AOP · Christophe Pichon	2018	95 €
Côte Rôtie Ampodium AOP · Domaine Rostaing	2017	150 €

## LES VINS BLANCS · WHITES WINES

### BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

	Millésimes	50 cl	75 cl
Beaujolais Blanc Classique AOP · Jean Paul Brun	2018		36 €
Saint Véran AOP · Domaine de la Feuillarde	2018		42 €
Santenay « Le Chainey » AOP · Domaine Claude Nouveau	2018		69 €
Chablis AOP · Domaine Gérard Trambly	2018		50 €
Pouilly Fuissé Nuances AOP · Jacques & Nathalie Saumaize	2018		65 €
Mercurey « Les Ormeaux », Château d'Étroyes AOP · Domaine Maurice Protheau	2018		52 €
Santenay Sous La Roche AOP · Domaine Roux	2017		70 €
Savigny-les-Beaunes 1er Cru Hauts Marconnets AOP · Domaine Chanson	2016		90 €
Meursault Sous la Velle AOP · Domaine Michelot	2017		95 €
Saint-Aubin l'Ebaupin · Vin organique AOP · Domaine Roux	2018		74 €
La Revole vendange tardive Vin de France · Maison Passot Rémy et fils	2019		47 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Marsanne Pays des Collines Rhodaniennes IGP · Louis Cheze	2018		36 €
---	------	--	------

### VALLÉE DU RHÔNE

Croze Hermitage « Les Pontaix » AOP · Domaine Laurent Fayolle	2018		60 €
Saint Péray La Belle de Mai AOP · Jean-Luc Colombo	2018		60 €
Saint Joseph « Vania » BIO AOP · Guy Farge	2017		50 €
Condrieu Pagus Luminis AOP · Louis Cheze	2018		74 €
Saint Joseph Ro-Rée AOP · Louis Cheze	2018		55 €
Châteauneuf du Pape AOP · Clos de l'Oratoire des Papes	2016		95 €
Condrieu Petite Côte AOP · Yves Cuilleron	2018		90 €
Côtes du Rhône AOP « La Redonne » BIO · Jean Luc Colombo	2018		40 €

## LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP · La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo	2018	35 €
Figuere BIO Cuvée « Première » AOP · Côtes de Provence · Famille Combard	2019	43 €



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9