



*Notre nouveau Chef vous propose sa nouvelle carte pour la saison.  
Une carte où gourmandise & douceur sont au rendez-vous.*

## À PARTAGER

	Petite	Grande
<b>Mont d'or à la minute</b> <i>Pommes de terre grenailles en persillade</i>		28 €
<b>Focaccia involtini</b> <i>Jambon speck</i>		19 €
<b>Focaccia fromagère</b> <i>Selon arrivage / confiture du moment</i>		19 €
<b>Focaccia nordique</b> <i>Crevettes roses &amp; saumon gravlax</i>		21 €
<b>Friture d'éperlan</b> <i>sauce tartare</i>	9 €	16 €

## LES ENTRÉES

<b>Salade lyonnaise</b> <i>Lardons - croûtons - oeuf poché - tomates cerises</i>	11 €	20 €
<b>Salade nordique</b> <i>Saumon gravlax - croûtons - crevettes roses - tomates cerises</i>	12 €	22 €
<b>Oeuf en meurette sauce au vin rouge</b> <i>Lardons &amp; oeuf poché</i>	10 €	
<b>Consommé ou velouté du moment</b>	10 €	
<b>Gâteau de foie de volaille sauce tomate</b> <i>Champignons de Paris</i>	11 €	
<b>Escargots de Bourgogne</b> <i>Au beurre persillé</i>	11 € 6 P	19 € 12 P

*Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus*

## LES VIANDES

---

<b>Pièce du boucher du moment</b>	25 €
<b>Escalope de veau milanaise xl</b> <i>Parmesan &amp; citron, accompagné de linguine à la sauce tomate</i>	28 €
<b>Joue de boeuf au vin rouge</b> <i>Façon grand-mère</i>	22 €
<b>Tartare de boeuf thai</b> <i>Salade &amp; julienne de légumes</i>	22 €
<b>Burger des Voiles</b> <i>Black angus - 300g (saignant ou à point)</i>	24 €

---

## LES POISSONS DU MOMENT

<b>Escalope de saumon</b> <i>Écrasé de pommes de terre, sauce vierge &amp; légumes</i>	21 €
<b>Pavé de cabillaud</b> <i>Écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce vierge &amp; légumes</i>	23 €

---

## RISOTTOS & GRATINS

<b>Risotto de gambas</b>	24 €
<b>Risotto veggie</b>  <i>Façon forestière</i>	20 €
<b>Gratin de gnocchis tartufo</b> <i>Salade &amp; jambon cru fumé</i>	21 €

## DÉCOUVREZ LE P'TIT MENU

JUSQU'À 12 ANS - 15 €

Steak frites ou fish & chips +  
Deux boules de glace & chantilly +  
Un sirop au choix

*Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus*

---

## LES FROMAGES

<b>1/2 Saint Marcellin</b> <i>Noix &amp; salade</i>	5 €
<b>Saint Marcellin entier</b> <i>Noix &amp; salade</i>	9 €
<b>Sélection 3 fromages</b> <i>Comté - St Marcellin - Morbier</i>	15 €

---

## LES DESSERTS

<b>Tiramisu classique</b> <i>Baileys &amp; café</i>	9 €
<b>Salade de fruits</b> <i>Fruits de saison</i>	9 €
<b>Brioche perdue</b> <i>Glace du moment &amp; chantilly</i>	9 €
<b>Fondant au chocolat</b> <i>Glace vanille &amp; chantilly</i>	9 €
<b>Tarte du moment</b>	10 €
<b>Café gourmand</b> <i>4 mignardises &amp; un café</i>	11 €
<b>Limoncello gourmand</b> <i>4 mignardises &amp; un limoncello</i>	15 €

---

## LES GLACES

FRAISE  
CAFÉ  
VANILLE  
CHOCOLAT  
SORBET CITRON

MAISON  
CARTE D'OR



1 boule

3,50 €



2 boules

5 €



3 boules

7 €

*Tous nos prix sont nets, toutes taxes comprises et service inclus*



Producteurs de vin à la pression



12 cL  
6 €



46 cL  
14 €



1 L  
26 €

## viognier

#abricot



Or jaune, brillante,  
reflets dorés



Abricot, pêche, fleurs  
blanches, épices, subtile  
minéralité



Franche, ample, notes  
de fruits exotiques et  
d'abricot

## côtes-du-rhône rouge

#moka



Violine, sombre, reflets  
grenat



Aromatique, fruits  
noirs et rouges, notes  
d'épices, de garrigue et  
de café



Suave, fruitée et  
puissante, belle  
complexité aromatique  
de fruits rouges

GRENACHE SYRAH

## rosé méditerranée

#bonbonarlequin



Rosée, cristalline



Frais, arômes d'acacia,  
fleurs blanches, grenadine,  
litchi et pamplemousse



Subtile et délicate, notes  
de rose, pamplemousse,  
minérale

GRENACHE