



À LA CARTE

ENTRÉES

- Tomates de Toutes Sortes, Burrata des Pouilles** 17.00
En salade de tomates : green zebra, noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf
Burrata, pistou à la genovese
- Clin d'Œil Libanais - Mezze froid même pour l'apéritif** 21.00
Houmous pour ces pois chiches, en moutabal pour ces aubergines,
en taboulé Libanais pour cette semoule, accompagné de pain pita
- Salade César aux Gambas** 21.90
Cœur de romaine, gambas, coppa
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

PIZZA FINE ET PLANCHE *(peut se partager à l'apéritif)*

- Planche de Charcuteries Italiennes** 21.00
Jambon de Parme 30 mois, mortadelle, coppa
- Pizza au Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »** 21.00

PÂTES

- Linguine Fraîches** 19.00
Cuites minute, tomates, crème de parmesan, pesto rosso, stracciatella

POISSONS

- Filet de Daurade Royale** 29.80
Risotto al Verde, émulsion parmesan
- Filet de Cabillaud Demi-Sel en Aïoli** 26.00
Légumes bouillabaisse, sauce aïoli

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

VIANDES *Bœuf Origine France

Pluma Ibérique « Bellota »	29.80
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Cuisiné au sautoir, fricassée de girolles, artichaut, polenta crémeuse au parmesan, olives taggiasche et piquillos, jus de cochon au romarin	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf » Rôti au Sautoir	35.00
Frites de panisse, tomates confites, sauce nissarde	

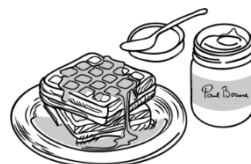
PLATS SIGNATURES « Parfums du Grand Sud »

Tajine de Légumes	19.50
Fine semoule aux raisins blonds	
Tajine de Volaille aux Citrons Confits	29.90
Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes	

DESSERTS

Vacherin Minute aux Fruits Frais	9.80
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
Salade de Fruits de Saison	8.50
Fruits fraîchement taillés, jus infusé à l'hibiscus	
Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Salade de Fruits de Saison « Cardinale »	10.50
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
Gaufres Grand-Mère	
<i>Garnitures : Chantilly / Chocolat / Compote</i>	
<i>Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:</i>	
<i>Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise</i>	
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00

Retrouver nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
corner boutique ou en ligne



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

	Verre 12cl	Btl 75cl
BLANCS		
Côtes du Rhône I.G.P - " La Garuste " - Château de Panéry 2019	6.00	36.00
Viognier I.G.P - " La Combe Pilate " - Colline Rhodanienne- Domaine Chapoutier 2018		37.00
Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2019	7.90	47.50
Montagny A.O.C - Domaine Faiveley 2017	8.00	48.00
ROUGES		
Côte du Rhône A.O.C - Etienne Guigal 2017	4.70	28.90
Côtes du Rhône A.O.C - " La Garuste " - Château de Panéry 2019	6.00	36.00
Crozes Hermitage A.O.C - Laurent Combier 2020	7.90	47.50
Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2018	7.90	47.50
ROSÉS		
Château Sainte-Marguerite A.O.P - Cru Classé - JP Fayard 2020	6.50	37.50
Château Saint-Maur A.O.C - Grand Cru - " l'Excellence " 2020	8.20	49.00
Domaine de La Maïonnette I.G.P. Méditerranée 2020	5.00	29.00

NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12 cl	Pot 46 cl
BLANCS		
Mâcon Villages A.O.C - Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10
ROUGES		
Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Cœur de Bordeaux A.O.C - Sélection Hervé Maudet	4.10	14.90
ROSÉ		
Côtes de Provence A.O.C - Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	4.00	14.60

LES CHAMPAGNES (75cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	74.00
La demi-bouteille (37.5cl)	37.00
La coupe (12cl)	11.50
Billecart Salmon Rosé	140.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	160.00
Ruinart - "Dom Ruinart "	250.00

LES MAGNUMS (150cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	150.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	295.00

LES EAUX MINÉRALES (75cl)

Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)	5.90
Ferrarelle (75 cl)	6.50



APÉRITIFS & COCKTAILS DU SUD

Spritz du Sud (12cl) Vin blanc pétillant, crème de cerise chamblance, schweppes tonic <i>(Production Artisanale Régionale de l'Arbresle)</i>	11.00
Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	6.80
Spritz Apérol Apérol, prosecco, eau gazeuse (12cl)	9.60

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir Bourguignon (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de dijon	5.40
Kir Royal (12cl) Champagne Sélection maison et crème de cassis	10.90
Mojito Classique (12cl) Rhum ambré, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	11.00
Mojito Royal (12cl) Rhum ambré, jus de citron, sucre de canne, champagne, menthe fraîche	12.00
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé (2cl)	6.60
Martini, Suze, Malibu (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60

JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange, pomme, tomate	5.90
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Abricot, pêche de vigne	5.90
Fruits Frais Pressés (20cl) Citron ou Orange	6.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (20cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25cl)	3.60

Pour un plus large choix de boissons, demander la sélection de notre sommelier.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

AUJOURD'HUI

Dimanche 1^{er} Aout 2021, Saint Alphonse, Notre Chef Eliott
Revert vous propose...

MENU DU WEEK END

FORMULES 3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert	32.90 €
2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	27.40 €

ENTRÉE DU JOUR -----

terrine de Canard aux Pistaches

Salade verte, condiments

Ou **Salade César au Jambon de Parme**

Cœur de romaine, sauce césar, parmesan, petits croûtons dorés

PLAT DU JOUR -----

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive vierge

Jardinière de légumes, brocoli

Ou **Gigot d'Agneau Rôti**

Carottes au cumin, pommes de terre grenailles

Fromages -----

Ou Dessert

Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard«

Ou **Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges

Ou **Dessert du Jour : Tarte Baba au Rhum**, crème chantilly

SUGGESTIONS DU MARCHÉ

(Non Inclus Dans le Menu du Jour)

Tartare de Saumon à l'Aneth

21.80€

Crème à l'aneth, salade verte, pommes de terre grenailles

Thon de Méditerranée en Ceviche et Fritot

29.50€

Grenade, mangue, tomate, oignon rouge, coriandre, citron vert et gingembre

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

**Veau et bœuf origine France*

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.