

Plat du jour + Bol de salade 10.20€

(À midi du lundi au vendredi)

Formule Midi

13,80€

Salade au choix

OU

pâtes ou pizza au choix

+

Dessert au choix

(sup 2€ café gourmand ou coupe
de glace)

+

Soda ou verre de vin ou ½ pression
ou ½ eau

Menu Midi et Soir

19,80€

Salade au choix

OU

entrée au choix

+

Pizza ou pâtes au choix

(sup 2€ viande ou poisson)

+

Dessert au choix

Menu Bambino 7€80

Boisson

+

Nuggets de poulet maison et frites ou Pizza bambino (jambon, fromage)
ou linguines bolognaise

+

Fromage blanc ou boule de glace

surprise

Nos salades et entrées

(Supplément géante 2,50€)

Salade roquette (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise)	6.00€
Antipasti (aubergine, courgettes grillées, poivrons farcis, artichaut)	9.40€
Bruschetta à la tomate et mozzarella (pain grillé aillé, tomates fraîches, basilic)	9.50€
Salade du village (salade verte, pommes de terre sautées, lardons, persillade)	9.80€
Salade lyonnaise (salade verte, croûtons, lardons, œuf poché)	9.80€
Salade italienne (salade verte, tomates cerise, mozzarella, jambon cru, parmesan)	9.80€
Melon au jambon de parme	10.60€
Salade nordique (roquette, saumon cru, crème ciboulette)	10.80€
Carpaccio de saumon	10.20€
Pizza blanche (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	9.80€

Nos viandes

Faux filet (frites salade)	10,80€
Tartare de bœuf	14.40€
Tartare César	14.80€
Escalope milanaise	16.80€
Escalope valdostona (escalope de veau, jambon de parme, mozzarella)	16.80€
Escalope parmigiano (escalope de veau, tomates, oignons, aubergines, parmesan)	16.80€
Entrecôte grillée ou gorgonzola	16.90€
Côte d'agneau grillée aux herbes de Provence	14.80€

Garniture au choix : Salade Verte / Ratatouille Maison / Haricots Verts / Frites / Pâtes

Nos poissons

Filet de julienne sauce vierge	13.20€
Saumon grillé à l'unilatéral	14.30€
Grenouilles sautées à la persillade (le soir uniquement)	16.20€
Gambas décortiquées , sautées à l'ail	15.80€

Nos pizzas

Margharita (tomate, mozzarella, olive, basilic, persillade)	9.00€
Napolitaine (tomate, fromage, mozzarella, anchois, câpres, olive)	9.90€
Campagnarde (tomate, œuf, lardons, fromage)	10.50€
Romaine (tomate, fromage, jambon)	9.80€
Végétarienne (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olive, fromage)	10.50€
Régina (tomate, fromage, jambon, champignons, olive, persillade)	10.50€
Orientale (tomate, fromage, merguez, œuf, oignons, olive)	10.50€
Chorizo (tomate, fromage, chorizo, poivrons marinés, oignons, olive)	10.50€
Borghèse (tomate, fromage, bœuf haché, œuf, olive)	10.50€
Ballato (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, fromage, olive)	10.50€
Alsacienne (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, fromage)	10.50€
Pizza du chef (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	10.80€
Maison (tomate, fromage, jambon, champignons, crème fraîche, olive)	10.50€
Village (tomate, fromage, jambon cru, œuf)	11.00€
Savoyarde (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, fromage)	10.80€
Norvégienne (crème, fromage, saumon frais, olive)	11.00€
Poulet (base crème, filet de poulet, oignons, champignons)	9.80€
Milano (tomate fraîche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic)	10.50€

Tout supplément sera facturé 1€/ingrédient

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base crème

Nos Pâtes

Lasagne maison au four	11€
Linguine ou penne à l'arabiata	9.50€
Linguine ou penne au 4 fromages	9.50€
Linguine bolognaise	9.00€
Gratin de macaroni	9.00€

Nos Risottos

Risotto chorizo	14.90€
Risotto aux st jacques	16.80€

Nos desserts et fromages

Fromage blanc à la crème	4.40€
Fromage blanc et coulis de fruits	4.70€
Demi saint Marcellin affiné	4.70€
Pâtisserie du jour	4.50€
Brochette d'ananas caramélisé	5.00€
Coupe de Fraises (en saison)	5,50€
Crème brûlée	5.00€
Baba au rhum	5.50€
Tiramisu au café	5.00€
Panna cotta fruits rouges	5,00€
Profiteroles chocolat	6.50€
Café gourmand (sup 2€ dans menu)	5.90€
(Café, 1 boule de glace, mini brochette ananas, verrine, mini baba)	

Nos glaces et sorbets

Chocolat, vanille, café, rhum-raisin, marron, menthe, smarties, caramel
beurre salé, lion, poire, coco, fraise, framboise, cassis, citron, cerise

2 boules crème fouettée 4.20€
3 boules crème fouettée 5.70€

Café/chocolat liégeois	6.20€
Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	6.20€
Anglaise (1 boule menthe, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	6.20€
Poire belle Hélène (poire, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	6.30€
Pêche melba (pêche, 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée)	6.30€
Fraise melba – uniquement en saison (2 boules vanille, fraises, coulis de fruits rouges, crème fouettée)	6.50€
Bounty (2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée)	6.20€
Coupe lion (2 boules lion, crème fouettée)	4.50€
Coupe brownie (2 boules vanille, brownie, crème fouettée)	6.20€
Jamaïque (2 boules rhum-raisin, 1 boule café)	6.20€
Poire royal (2 boules poire, alcool de poire)	7.50€
Coupe colonel (2 boules citron, citron, vodka)	7.50€
Iceberg (2 boules menthe, get 27 alcool)	7.50€

Boissons chaudes

Café, décaféiné	1.80€
Cappuccino	3.40€
Irish coffee	5.70€
Verveine, thé	2.50€

Eaux

Thonon 70cL	2.50€
Vals 70cL	2.50€

Sodas

Perrier,	3.50€
coca, ice tea	3.50€
Orangina	3.50€
Jus de fruits	3.50€
Limonade	2.00€
Sirop à l'eau	2.00€

Apéritifs

Kir	3.20€
Kir maison	3.50€
Pastis, Ricard	3.20€
Martini rouge/blanc	3.20€
Marsala	3.20€
Suze, porto	4.00€
Américano	4.50€
Coupe de champagne	7.00€

Bières

Affligem pression	3.50€
Desperados 33cl	4.50€
Leffe 33cl	4.50€
Heineken 33cl	4.50€

Whisky

JB 4cl	5.00€
Balantines 4cl	5.00€
Jack Daniels 4cl	5.50€
Chivas 4cl	5.50€

Digestifs

Marc 4cl	5.00€
Cognac 4cl	5.00€
Armagnac 4cl	5.00€
Chartreuse 4cl	5.00€
Poire, calvados 4cl	5.00€
Limoncello 4cl	5.00€
Vodka, Gin 4cl	5.00€
Get 27 ou 31 4cl	5.00€

POTS LYONNAIS

	25cl	46cl
• Côtes du Rhône	4.50€	9€
• Côtes de Provence (rosé)	4.50€	9€
• Viognier	5.00€	10€

VINS ITALIEN

	37.5cl	75cl
• Lumbrusco doux (rouge)	10.20€	15.80€
• Chianti (San Lorenzo rouge)	9.30€	16.90€
• Bardolino chiareto (rosé)	10.80€	15.40€

CHAMPAGNES

• Crémant de Loire	22.50€
• Champagne	52.00€

VINS BLANC

	37cl	75cl
• Viognier (pays d'oc) 2013 « domaine Boudinoud »	21.00€	
• St Véran 2013 « domaine des valanges »	23.10€	31.20€

VERRE DE VIN 19cl

3.50€

VINS ROUGE

	37.5cl	50cl	75cl
• Cote du Rhône 2012 « E.Guigal »	13.00€	-	24.50€
• Croze Hermitage 2011 « Cave de Tain »	18.00€	21.00€	28.50€
• Saint Joseph 2012 « Cave de Tain »	21.00€	-	35.00€
• Château Puech-Haut Prestige 2013 Languedoc	-	-	33.50€

VINS ROSÉ

	37.5cl	50cl	75cl
• Cote du Rhône 2013 « E.Guigal »	13€		
• Rosé de Provence 2015 « Perle de Roseline »	-	11,00€	18.00€
• Château Puech-Haut Prestige 2015 Languedoc	-	-	29.00€