

# LA CARTE



## ENTRÉES À PARTAGER OU PAS...

ŒUF EN MEURETTE - 9€

CAMEMBERT RÔTI, LAMELLE DE JAMBON CRU - 13€

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ET SES CORNICHONS - 14€

SAUMON GRAVLAX, CRÈME À L'ANETH

Entrée : 14€ - Format XL : 19€

## NOS SALADES

SALADE VÉGÉ - 18€

Quinoa, tomates cerises, abricots secs, aubergines marinées, olives noires, oignons rouges

SALADE LYONNAISE - 19€

Petits croûtons grillés, lardons allumettes et œuf poché

SALADE CESAR - 19€

Et ses aiguillettes de volaille panées

## LES PLATS DU CHEF

CHEESE MONTAGNE - 21€

Steak de bœuf 180g, raclette, oignons, tomates  
Frites maison et salade verte

LA VRAIE QUENELLE DE BROCHET - 22€

Sauce aux étrilles maison, riz basmati

PLUMA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE - 24€

Purée maison

MATELOTE DE POISSONS - 24€

Riz basmati

FILET DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE AUX MORILLES - 30€

Frites maison

## DESSERTS ET FROMAGES

Tous nos desserts sont faits maison

FROMAGE BLANC AVEC OU SANS COULIS - 6€

MŒLLEUX AU CHOCOLAT - 7,5€

CRÈME BRULÉE - 7,5€

TARTE DU JOUR - 7,5€

TIRAMISU - 8€

BABA AU RHUM - 8,5€

CAFÉ GOURMAND - 8,5€

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS - 7€

BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE - 8€

## LA FORMULE DU JOUR

PLAT DU JOUR - 16,5€

PLAT DU JOUR + DESSERT - 23€

Tarte du jour, mœlleux au chocolat  
ou fromage blanc avec ou sans coulis

## LE MENU DES GONES

LE MENU DES GONES - 14€

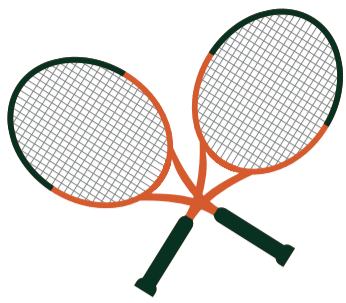
Tranche de jambonneau + purée maison  
ou aiguillettes de poulet + frites maison  
Dessert enfant, sirop à l'eau.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande. Prix nets, service compris. Origine des viandes : voir ardoise.

**VOUS ETES VÉGÉTARIEN ? DITES LE NOUS, ON S'OCCUPE DU RESTE !**

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI + DIMANCHE MIDI. APÉRITIF DÎNATOIRE JEUDI ET VENDREDI SOIR.

Possibilité de réserver en soirée pour divers événements. Tél : 04 26 59 63 37 - Mail : restoavantage@gmail.com



# LES BOISSONS

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Segafredo restaurant	2,20€
Café noisette	2,40€
Café Segafredo double	3,50€
Café crème	3,50€
Cappuccino (grand café, mousse de lait, poudre de chocolat)	3,60€
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat chaud avec Chantilly	4,50€
Thé bio «Pascal Hamour»	3,50€

## LES EAUX

San Benedetto Plate 75cl	6,00€
San Benedetto Gazeuse 75cl	6,00€

## LES SOFTS

Jus de pamplemousse Zuegg 25cl	4,00€
Jus d'abricot Zuegg 25cl	4,00€
Jus de pomme Zuegg 25cl	4,00€
Jus de poire Zuegg 25cl	4,00€
Jus de tomate Zuegg 25cl	4,00€
Jus de fraise Zuegg 25cl	4,00€
Jus d'orange Zuegg 25cl	4,00€
Jus d'ananas Zuegg 25cl	4,00€
Fuze Tea	4,00€
Sirop à l'eau de table	2,50€
Coca 33cl	4,00€
Coca Zéro 33cl	4,00€
Perrier 33cl	4,00€
Orangina 33cl	4,00€
Schwepes Tonic 25cl	4,00€
Limonade 25cl	3,50€
Supplément sirop Teisseire	0,50€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Chose: Jus de pamplemousse, Schwepes, Tonic	6,00€
Planter punch : jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	7,00€

## LES VINS

### VINS BLANCS ..... VERRE 15CL .. 75CL

Domaine de Joy, Côtes de Gascogne	6,00€	26,00€
A&M Cuvée Suzy (Chardonnay)	6,00€	28,00€
Viré-Clessé Domaine Morizet	6,50€	31,00€
Vin de France viognier La Champine		
Domaine Jean- Michel Gerin	32,00€	
Saint-Véran Domaine Chavet	34,00€	
Saint Joseph Lyséras	39,00€	
Crozes Hermitage Maison Alexandrins	40,00€	
Pouilly Fumé Argile, Bouchié-Chatellier	42,00€	
Santenay Clos de Malte, Maison Louis Jadot	53,00€	

### VINS ROSÉS ..... VERRE 15CL .. 75CL

Leos cuvée Augusta	32,00€	
Château Puech Haut Argali	6,50€	35,00€
Leos cuvée Augusta <b>Magnum</b> 1,5l	60,00€	

### VINS ROUGES ..... VERRE 15CL .. 75CL

Côtes du Rhône Guigal	25,00€	
Morgon Château des Jacques	6,50€	32,00€
IGP Collines Rhodaniennes syrah Domaine Combier	32,00€	
Cuvée Gallety, domaine Gallety	7,50€	38,00€
Crozes Hermitage Le Domaine «Les Alexandrins»	39,00€	
Crozes Hermitage «Cuvée L.» Domaine Combier	39,00€	
Saint Joseph Les Parcelles Maison Bruyère et David	39,00€	
Saint Joseph Les Larmes du Père, Anthony Paret	48,00€	
Saint Joseph Les Alexandrins	43,00€	
Côte-Rôtie Champin le Seigneur, Domaine JM Gerin	68,00€	

Côtes du Rhône Chapoutier <b>Magnum</b> 1,5l	53,00€
Crozes Hermitage «Cuvée L.» Combier <b>Magnum</b> 1,5L	75,00€

## LE POT LYONNAIS

### Blanc

Verre	4,50€
Fillette (25cl)	7,50€
Pot (46cl)	14,00€

### Rosé

Verre	4,50€
Fillette (25cl)	7,50€
Pot (46cl)	14,00€

### Rouge

Verre	4,50€
Fillette (25cl)	7,50€
Pot (46cl)	14,00€

## LES CHAMPAGNES

A.Bergère cuvée Origine Flûte 12cl	10,00€
A.Bergère cuvée Origine 75cl	70,00€
Grande Réserve Gosset 75cl	90,00€
Grand Blanc de Blancs Gosset 75cl	130,00€

## LES BIÈRES

### LES BIÈRES «PRESSION»

Bud 25cl	4,00€	Pinte	7,50€
Leffe Blonde 25cl	4,50€	Pinte	9,00€
Ginette Blanche bio 25cl	4,50€	Pinte	9,00€
Kwak 25cl	4,80€	Pinte	9,50€
Bière Goose IPA	4,80€	Pinte	9,50€

### LES BIÈRES «BOUTEILLE»

Corona 35,5cl	6,00€
Nastro Azzurro	6,00€
Bière sans alcool	4,50€
Panaché 25cl	4,00€
Panaché pinte 50cl	7,00€

## LES APÉROS

Kir	4,50€
Communard	4,50€
Moretton (Crème de cassis, Prosecco)	6,00€
Baileys	6,00€
Spritz Aperol	8,00€
Spritz Campari	8,00€
Spritz Saint Germain	10,00€
Spritz Italicus	10,00€
Kir Royal	10,00€
Ricard/Pastis	4,00€
Martini Blanc/Rouge	5,00€
Porto Blanc/Rouge	5,00€

## LES DIGEOS

Get 27/31	7,00€
Get 27/31 (bouteille)	70,00€
Liqueur de mandarine	7,00€
Chartreuse Verte/Jaune	8,00€
Cognac VS	7,00€
Poire Williams	7,00€
Limoncello	7,00€
Marc de Bourgogne Jacoulot	7,00€
Menthe Poivrée Maison Jacoulot	7,00€

## LES ALCOOLS

Rhum Captain Morgan	6,00€
Rhum Don Papa	10,00€
Whisky JB Rare	6,00€
Whisky JB Rare (bouteille)	45,00€
Whisky Chivas 12 ans	10,00€
Whisky Lagavulin 16 ans	12,00€
Whisky Talisker	8,00€
Vodka Smirnoff	6,00€
Vodka Smirnoff (bouteille)	60,00€
Vodka Belvedere Pure	8,00€
Vodka Belvedere Pure (bouteille)	70,00€
Vodka Belvedere Pure ( <b>Magnum</b> )	150,00€
Gin	6,00€
Gin Tanqueray	7,00€
Gin Tanqueray (bouteille)	85,00€
Gin Botanist	9,00€
Gin Botanist (bouteille)	90,00€
Supplément soft	3,00€