SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	2,5 €
Diabolo 30cl - Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	3,5 €
Jus de fruit 30cl- Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry.	4 €
Ginger beer	4 €
Fuze Tea	4 €
Schweppes tonic	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,5 €
Perrier	4,5 €

EAUX

Evian 1L	5 €
Badoit 1L	6 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2 €
Café allongé, Noisette	2,2 €
Double expresso, Grand crème	3,5 €
Thé ou Infusion « Damman »	3,5 €

Prix nets en €, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

FORMULE DÉJEUNER
19,50 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Salade de crevettes thaï

Blanquette de volaille
Riz et haricots verts

Tartelette amandine aux poires

MENU DÉJEUNER : 22 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR : 17 €

A PARTAGER

PLANCHE CANAILLE **22 €**
Rosette, saucisson, jésus de Lyon cuit, pâté de campagne, grattons, beure & cornichons

AUJOURD'HUI A LA CARTE

SALADE CESAR **18 €**
Salade romaine, croûtons, œuf dur, poulet cornflakes, grana padano AOP, sauce césar

SAUCISSON LYONNAIS, sauce beaujolaise **19 €**
Servi avec gratin dauphinois

BURGER DU RED **21 €**
Pain boulanger, steak haché Black Angus 150 gr, cheddar fumé, tomates, pickles
Servi avec frites croustillantes

GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU SAINT-MARCELLIN **22 €**
Servie avec salade verte de saison

PAVÉ DE SAUMON **22 €**
Sauce vierge, riz & légumes

CASSOLETTE DE MONT D'OR **24 €**
Mont d'Or rôti, pommes de terre grenailles & oignons confits
Servi avec salade verte et Jésus de Lyon cuit

VINS AU VERRE

ROUGE

AOC Beaujolais - Claudius – Dom. J-L Bourbon (Theizé) 6€
VDF Côte de Bœuf maturée - 2024 6.5€
AOP Saint-Joseph - Ro-Rée - 2024 - Louis Chèze 8,5€
AOP Givry - Millebuis - 2024 9,5€

BLANC

AOP Viognier - 2025 - Domaine de la Baume 5,5€
AOC Beaujolais - Marion – Dom. J-L Bourbon (Theizé) 6€
VDF 50/50 - 2024 - Maison Louis Chèze 6,5€
AOP Saint-Véran - 2024 – Domaine des Deux Roches 8,5€

ROSÉ 2025

IGP Pays d'Oc - Les Espadrilles 4,5€
AOP Côtes de Provence Cru Ste Victoire - Château de la Galinière 7€
Piscine de rosé - Les Espadrilles 7€

COCKTAILS

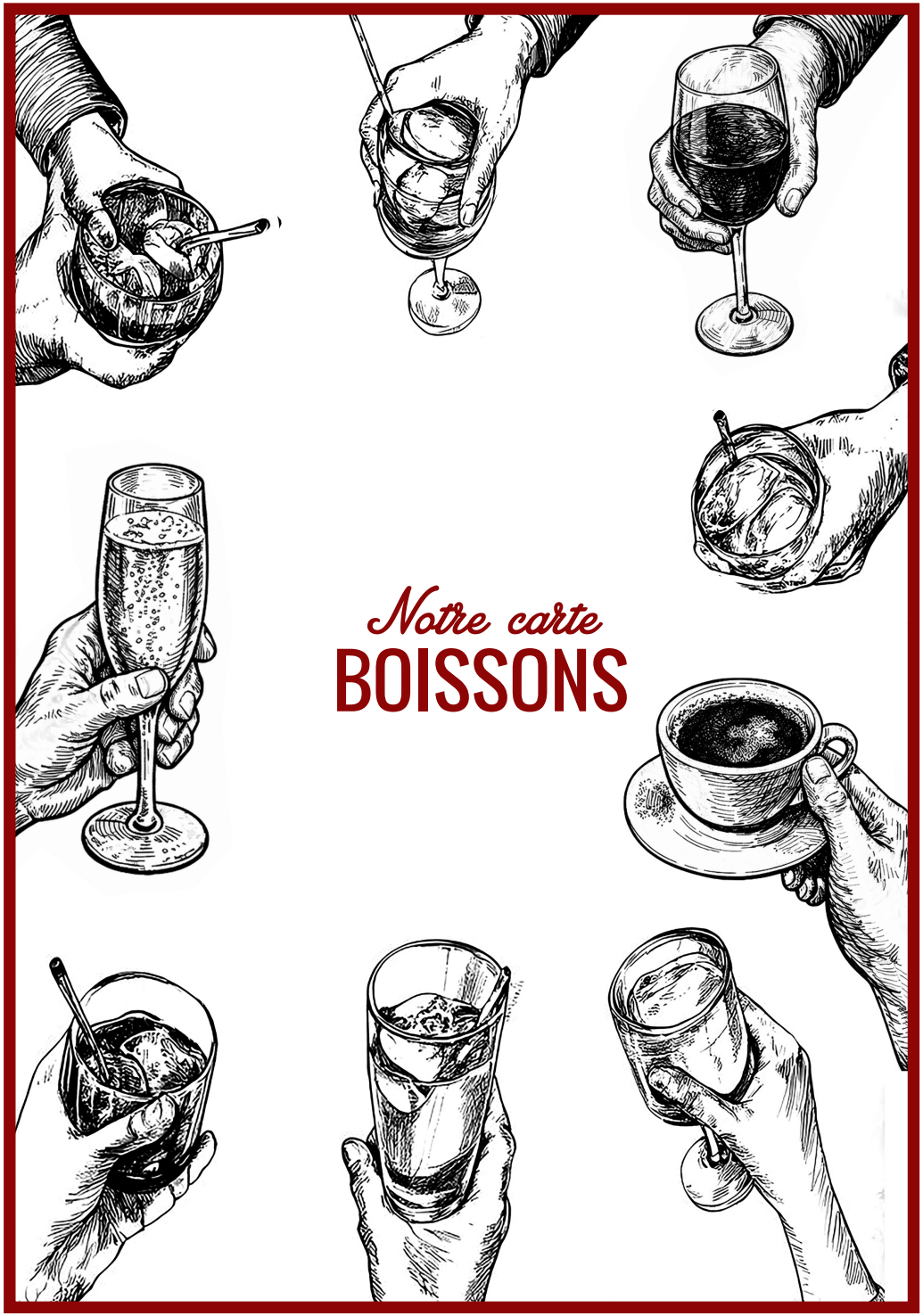
Aperol Spritz - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange 10 €
Hugo Spritz - Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse 11 €
Moscow Mule - Vodka Zubrowka Biala, citron vert, French ginger beer 10 €
Cuba Libre - Sailor Jerry épicé, citron vert, Coca-Cola 10 €
Mojito (fraise/ passion/ framboise/ mangue + 1€) 10 €
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe
Sex on the beach - Vodka, liqueur de Chambord, 12 €
jus d'ananas et cranberry

DESSERTS

TARTE À LA PRALINE	7 €
CARPACCIO D'ANANAS, *sorbet citron vert*	8 €
BRIOCHE PERDUE *caramel beurre salé, glace vanille*	8 €
FONDANT AU CHOCOLAT, *cœur fondant, cuit minute, glace vanille* ***(environ 10 minutes)***	9 €
CAFE GOURMAND	8 €
THE GOURMAND	9 €
GAUFRE :	
Sucre	7 €
Nutella	8 €

DIGESTIFS

LIQUEUR AEL RED : *Abricot Brandy, Mandarine, Poire William, Coiron (plantes)*	8 €
MENTHE POIVRÉE, Pagès	8 €
GÉNÉPI À L'ANCIENNE	8 €
VERVEINE, Pagès	9 €
CHARTREUSE verte	12 €



Notre carte

BOISSONS

APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4€
Martini blanc, rouge 5cl	5€
Porto rouge / Porto blanc 4cl	5€
Prosecco 10cl	5€
Kir Cassis, mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5€
Champagne château de l'Auche (coupe) 12cl	12€

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8€	7€
Back to Basic Blanche - 5°	4,5€	8.5€
Back to Basic IPA - 5,5°	4,5€	8.5€
Red Cherry - 6,8°	4.8€	9€
Tripel Lefort - 8,8°	5€	9.5€

BIERES BOUTEILLES

Desperados, Corona	7€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - (fraise/ passion/ framboise + 1€) Citron vert, sucre roux, menthe fraîche,, eau gazeuse	6 €
Virgin sex on the beach – jus d'ananas et cranberry	6 €
Tutti frutti - Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	6 €
Virgin Spritz - Martini rouge 0%, eau gazeuse, orange	7 €

Nos SUGGESTIONS

CÔTE DE BŒUF

Maturée 10 jours minimum, Sélection Guasch

2 à 3 personnes

Poids variable entre 1 et 1.5 kgs

Servie avec pommes de terre grenailles, salade & sauce au choix

Montbéliarde VBF *9€/100g*

Aubrac *12€/100g*



PAVÉ DE RUMSTECK ♥

beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois

VBF, sélection Guasch

23 €