

## BOISSONS

APERITIF MAISON	
PUNCH SANS ALCOOL	3 €
PUNCH	5 €
SANGRIA	5 €
PUNCH / SANGRIA <b>POT 50 CL</b>	12 €

APERITIFS	
RICARD	3 €
MORESQUE, TOMATE, PERROQUET	3.50 €
MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO, PORTO ROUGE, PORTO BLANC, KIR CASSIS, SUZE	4 €
COUPE CERDON	6 €
KIR ROYAL	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8 €
BITTER SANPELEGRINO	4 €
JUS DE TOMATE	4 €
SPRITZ APEROL	6 €

BIERES	
PRESSION blonde 25cl	2.80 €
PRESSION blanche 25cl	3.50 €
PICON BIÈRE 25cl	3 €
PINTE blonde 50cl	5.50 €
PINTE blanche 50cl	6 €
DESPERADO 33cl	3 €

BOISSONS CHAUDES	
CAFE OU DECA	1.80 €
THE	2.50 €
INFUSION	2.50 €

EAUX	
VITTEL ½ Litre	2,50 €
VITTEL Litre	4 €
SAN PELLEGRINO ½ Litre	3 €
SAN PELLEGRINO Litre	5 €

SIROPS	
FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PAMPLEMOUSSE,	2 €

ALCOOLS AU VERRE	
RHUM BACCARDI, BAILEYS, GET 27, GET 31, WHISKY VODKA, GIN	5 €
CHIVAS, JACK DANIEL'S	8 €

SOFTS	
COCA COLA, COCA COLA ZERO, ICE TEA, JUS D'ABRICOT, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE, ORANGINA, PERRIER, SCHWEPPES AGRUM, SPRITE	3 €

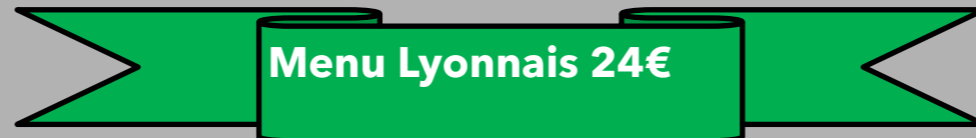
RED BULL	3.50€
----------	-------

DIGESTIFS	
COGNAC, ARMAGNAC, EAU DE VIE DE POIRE, CHARTREUSE, LEMONCELLO, CALVADOS	6 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, Consommez avec modération »



**Hamburger, Garniture**  
**Glace, Bonbons (hors boissons) 8.50 €**  
**(jusqu'à 10 ans)**



**Menu Lyonnais 24€**

**Œufs Pochés Meurette**

**ou**  
**Foie Gras de canard (SUP 6.5€)**

**Quenelle de Brochet Artisanale**  
**Sauce homardine**

**ou**  
**Tête de VEAU sauce tartare (SUP 4€)**

**ou**  
**Fromage Blanc avec ou sans crème**

**Dessert du Moment au choix**



## CARTE

### Entrées

**Œufs Pochés Meurette**  
Lardons, Sauce vin rouge, croustons  
Oignons frit 14€

**Salade Lyonnaise**  
Lardons, croustons, Œuf poché 17€

**Salade Fraîcheur**  
Poivrons, Tomate confites,  
Oignons, Mais, Olives noir, 16€

**Salade César**  
Volaille, Parmigiano, Croustons,  
Tomate confite, Œuf Poché 18€

**Foie Gras de Canard** 20€

**Terrine « Rougié »** 18€

### Poissons

**Filet de Poisson du jour** 18€

**Grenouilles « 400g »**  
persillées ou crème 20€

**Quenelle de Brochet**  
Sauce Homardine 16€

### Viandes

**Côte de Bœuf à la plancha**  
"450g" 28€

**Sauces au choix:**  
Poivre, Rocquefort, Moutarde 2€

**Andouillette Gastronomique** 26€  
"220g", Graine de moutarde

**BURGER SAVOYARD**  
Oignon, Steak ANGUS 180g, Lard fumé  
Reblochon AOP, Salade 20€

**XXL Oignon, 2 Steaks ANGUS « 360g »,**  
Lard fumé, Reblochon AOP,  
Rosty, salade fraîcheur 28€

**TÊTE DE VEAU « 350g »**  
Sauce Tartare 22€

**FILET DE POULET GRATINE**  
Fermier Label Rouge, crème  
Reblochon AOP, Champignons 24€

### Fromages

**Fromage Blanc Crème** 3€

### Dessert

**Desserts du Moment** 5€

**TOUTE PERSONNE A TABLE (hors enfant jusqu'à 4 ans)**  
**QUI NE CONSOMME AUCUN PLAT (entrée ou plat chaud),**  
**DEVRA REGLER**  
**UN DROIT AU COUVERT DE 8 EUROS**



**Menu Grenouille 31€**

**Salade Fraîcheur**

**ou**

**Foie Gras de Canard (SUP 6.50€)**

**&**

**Grenouilles Persillées ou à la crème « 350grs »**  
**Façon Gérard Umhauer "auberge du vieux moulin Alix"**

**&**

**Fromage Blanc avec ou sans crème**

**ou**

**Dessert du Moment au choix**



**Menu Viande 39€**

**Terrine Rougié\_Saveur Foie de Volaille**

**ou**

**Salade César**

**ou**

**Foie Gras de Canard (SUP 6.50€)**

**&**

**Faux Filet race « AUBRAC »"400g"**

**ou**

**Andouillette Gastronomique "220g"**  
**Graine de moutarde**

**&**

**Fromage Blanc**

**ou**

**Dessert du Moment au choix**



**TOUS NOS PLATS CHAUDS**  
**SONT GARNIS**

(Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes)