

LES ENTRÉES

Œufs mayonnaise - **3,5** Saint Marcellin affiné rôti au miel - **6,5** Melon & jambon cru - **7,5**
Tartare de Saumon à l'aneth - **9,9** Gaspacho Maison - **4,5** Tomate mozzarella - **6**
Assiette de Rosette de Lyon, beurre & cornichons - **5**

Salade lyonnaise : lardons, tomates, oeuf dur & croûtons - **11,9** Salade César Poulet pané & bacon - **11,9**
Croque Monsieur Jambon Truffé 1%, cheddar fumé & salade verte - **12**

LES PLATS

Saucisse, jus de cochon & purée maison - **10** Steak de Thon mi-cuit à la plancha, sauce vierge
& poêlée de légumes - **13,9** Penne à la tomate, basilic & Burrata - **11,5**
1/4 de Poulet rôti Label Rouge, jus de rôti & frites maison - **13,5**
Foie de Veau poêlé Tradition & Purée maison - **12,9** Gratin de ravioles, chèvre & fondue de poireaux - **13,9**
Joue de Cochon confit à la graisse de canard & purée maison - **13,5**
Burger Jambon Truffé 1%, camembert, tomates & frites maison - **13,5**
Tartare de Boeuf 150gr, préparé & frites maison - **16,5**
Pièce du boucher à la plancha, sauce Roquefort & frites maison - **17,5**
Jarret de porc entier caramélisé & frites maison - **17,5**

MENU ENFANT - 10

jusqu'à 10 ANS

Diabolo ou sirop ou jus de fruits ou Coca-Cola
Saucisse & frites maison **ou** Steak de thon & penne
1 boule de glace **ou** Crêpe au chocolat chaud

LES GARNITURES

Purée maison, Frites maison, Penne, Salade composée, Poêlée de légumes - **3**

LES FROMAGES

Assiette de camembert - **3,5** Fromage Blanc à la crème fraîche - **3,5**
Demi Saint Marcellin affiné - **4** Saint Marcellin entier affiné - **6**

LES DESSERTS

Ile flottante - **3,5** Mousse au chocolat - **4** Coupe de fraise & chantilly - **5**
Crêpe sauce Chocolat chaud ou Caramel Beurre Salé ou confiture de Fraise & chantilly - **4,5**
Gaufres Maison, sauce chocolat chaud ou confiture de Fraise & chantilly - **4,5**
Profiterole & sa sauce chocolat chaud - **5** Tarte au Citron Meringuée du Bouillon - **4,5**
Flan pâtissier vanille bourbon - **5** Pêche melba - **5**

LES GLACES

Vanille, chocolat, fraise, café, citron, caramel
Coupe Colonel - **6**
1 boule **2,8** - 2 boules - **5,5** - 3 boules **7,5**

BOISSONS

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

	25CL	50CL
Gallia Coq d'Habitude 4,2%	4	7,5
Fisher Ambrée 6,3%	5	9
Cincy Blonde 7%	5	9
Panaché	4,5	8
Picon	4,5	8
Monaco	4,5	8

BOUTEILLE

Heinekein 33cl 0% - **5,5**

LES COCKTAILS 8€

Mojito 12cl - Rhum Classique, fraise ou passion

Apérol Spritz 18cl - Apérol, prosecco, perrier

Gin Tonic 16cl - Gin & tonic

Negroni 6cl - Gin, Campari, Martini Rouge

LES MOCKTAILS 6,5€

Virgin Mojito 12cl

Mocktail du Bouillon 12cl

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl - **3,5**

Communard 12cl - **3,9**

Martini rouge, Martini Blanc, Suze, Campari 4cl - **4**

Kir (cassis, mûre, châtaigne, pêche ou framboise) 12cl - **4**

Ballantine's, Tequila, Gin 4cl - **6**

LES VINS

ROUGES

	Verre 12cl	75CL
Marius - IGP pays d'Oc, Chapoutier	4	18
Clacson - IGP pays d'Oc, L.Miquel	4,5	21
Les Cotilles - Pinot Noir, Famille Roux	6,5	29
Les 100 Ciels - Saint Joseph, J.L Colombo		49

BLANC

Marius - IGP pays d'Oc, Chapoutier	4	18
Clacson - IGP pays d'Oc, L.Miquel	4,5	21
Coqcitan - IGP Pays d'Oc, Château Grézan	5	25,5
Les Cotilles - Chardonnay, Famille Roux	6,5	29
Saint Luc XVIII- Côte de Gascogne IGP	5	25

ROSÉ

Marius - IGP pays d'Oc, Chapoutier	4	18
Le Clocher - Côte de Provence AOP	5,5	26,5

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl Original, Cherry ou Zero - **4,5** Fuzetea 25cl - **4,5**

Schweppes 25cl Tonic ou agrumes - **4,5** Oasis 25cl - **4,5**

Orangina 25cl - **4,5** Perrier 33cl - **4,5** Limonade 25cl - **4,5**

Diabolo 25cl - **4,5** Sirop 33cl - **2,5**

Granini 25cl Fraise, ananas, abricot, tomate, pomme, ACE, citronnade pastèque ou citronnade poire - **4,5**

LES EAUX

	50CL	1L
Lisbeth	4	5,5
Lisbeth Petillant	4	5,5

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso - **1,8** Décaféiné - **1,8** Double expresso - **3,6**

Cappuccino - **3** Noisette - **2** Latte - **4**

Chocolat chaud - **3,9** Chocolat Viennois - **4,5**

Thé & Infusion «Pukka» - **3,5**

Thé Earl Grey, Thé vert matcha, Infusion 3 menthes, Infusion rooibos, fruits rouge & hibiscus

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Génépi, Poire Williams, Cognac, Limoncello - **7**

Chartreuse verte - **10** Chartreuse jaune - **10**

NOS VINS DU MOMENT

	Verre 12cl	75CL
ROSÉ		
Le Clocher - Côte de Provence AOP	5,5	26,5

LES POTS

	Verre 12cl	46CL
Rouge Côtes du Rhône	3	9
Rouge Brouilly	4,5	13
Blanc Viognier	3,5	9,5
Rosé IGP Gard	3	9

CHAMPAGNE

	Verre 12cl	75CL
Brut - Selection		55
Prosecco	5	