

À partager / To share

Pâté en croûte maison au foie gras et au canard <i>Homemadeduck and foie gras paté wrapped in pastry</i>	18
Jambon Serrano , pain grillé et condiments <i>Serrano ham, toast and pickled vegetables</i>	16
Saucisson sur la planche Salami style sausage	14
Foie gras de canard tradition Grand Café des Négociants <i>Traditional duck Foie Gras Grand Café des Négociants</i>	26
Saumon fumé , toasts chauds, bouquet de salade verte <i>Smoked salmon, warm toasts, green salad</i>	26
Sardines à l'huile , crème de citron, beurre, pain grillé Sardines, lemon cream, butter, toasted bread	12
Assortiment de beignets , sauce piquante Sharing platter : falafels, cod accra... with hot sauce	12
Assortiment de fromages Assortment of cheese	18

Entrées / Starters

Œuf mayonnaise , macédoine de légumes <i>Egg mayonnaise, diced vegetables</i>	9,80
Chèvre chaud fermier "Maison Raynaud", mesclun de salade <i>Farmer's goat cheese from "Maison Raynaud", green salad</i>	entrée : 12 / plat : 16
Salade d'artichaut , œuf mollet, poulet, chèvre frais, haricots verts <i>Salad with artichokes, soft boiled egg, chicken, fresh goat cheese, green beans</i>	entrée : 14 / plat : 19
Salade César (salade romaine, aiguillettes de poulet, croûtons, anchois, tomates, parmesan, chips de jambon cru) <i>Caesar salad (thin chicken slices, croutons, anchovies, tomatoes, parmesan, crispy cured ham)</i>	entrée : 14 / plat : 19
Gravlax de saumon , crème fouettée au citron <i>Salmon gravlax, whipped lemon cream</i>	17

Spécialités de notre Région

Specialities of our region

Soupe à l'oignon et au Madère gratinée <i>Oven-grilled onion soup with Madeira wine</i>	12
Soupe à l'oignon "gourmande" <i>Oven-grilled onion soup "gourmande"</i>	18
Salade Lyonnaise , croûtons, lardons et oeuf mollet <i>Lyon-style salad, croutons, diced bacon and soft boiled egg</i>	entrée : 12 / plat : 16
Saucisson chaud pistaché aux lentilles vertes <i>Warm "saucisson" (cooked sausage) stuffed with pistachios, served with green lentils</i>	24
Andouillette au four à la Lyonnaise , gratin dauphinois <i>Baked Lyon-style andouillette (sausage), gratin dauphinois</i>	24
Quenelle de brochet artisanale, sauce Nantua, riz blanc <i>Traditional pike quenelle, Nantua sauce, rice</i>	25
Rognons de veau aux échalotes et à la moutarde, gratin dauphinois <i>Veal kidneys with shallots and mustard, gratin dauphinois</i>	26
Ris de veau braisé , sauce à la crème et aux cèpes, gratin dauphinois <i>Braised veal sweetbreads with cream sauce and cepe mushrooms, gratin dauphinois</i>	35

Choucroute / Sauerkraut

La choucroute des Négociants : choux au genièvre, jarret, poitrine fumée, saucisse fumée et saucisse de Francfort, pomme de terre <i>Negotiants sauerkraut: sauerkraut, knackwurst, sausage of francfort, smoked pork belly and loin, whole knuckel of pork</i>	28
Formule choucroute : La choucroute des Négociants, un vacherin minute, une bière pression 25 cl ou un verre de Riesling ou de Côtes du Rhône Guigal	42

Pâtes / Pasta

Penne all' arrabiata (sauce tomate, huile d'olive et piment) <i>Penne all' arrabiata" (tomato sauce, olive oil and chili pepper)</i>	19
Gratin de penne au fromage et à la crème fraîche <i>Penne oven-grilled with cheese and fresh cream</i>	20
Ravioli à la truffe , sauce au foie gras <i>Raviolis with truffles cream and foie gras sauce</i>	25

Poissons / Fishes

Filet de dorade , cédrat confit, riz rouge de Camargue <i>Sea bream filet, served with candied lemon and rice from Camargue</i>	27
Cabillaud rôti à l'huile d'olive, tomates séchées, olives noires, purée maison <i>Roasted cod with olive oil, black olives and sundried tomatoes, homemade mashed potatoes</i>	29
Sole "Belle Meunière" , poêlée de haricots verts (préparée par nos soins en salle) <i>"Belle Meunière" sole (pan fried), green beans (prepared table-side)</i>	52

Viandes / Meats

Tartare de bœuf classique , salade verte, pommes sautées <i>Traditional beef tartar, green salad and pan fried potatoes</i>	25
Tartare de bœuf poêlé , œuf à cheval, salade verte, pommes sautées <i>Quickly pan fried beef tartar, fried egg, green salad, pan fried potatoes</i>	27
Foie de veau Meunière , persil frais, gratin de penne <i>Veal liver Meunière, fresh parsley, penne oven-grilled</i>	26
Suprême de poulet farci au ris de veau et au foie gras, purée maison <i>Chicken breast stuffed with veal sweetbreads and foie gras, homemade mashed potatoes</i>	28
Escalope de veau à la crème et aux morilles, gratin de penne <i>Slice of veal with cream and mushrooms, oven-grilled penne</i>	29
Filet de bœuf nature ou sauce au poivre , pommes sautées <i>Grilled or pan fried beef tenderloin, pan fried potatoes</i>	38
Filet de bœuf , sauce Périgourdine au foie gras et aux truffes, gratin dauphinois <i>Beef tenderloin "Périgourdine" sauce with truffles, slice of foie gras, "gratin dauphinois"</i>	48

Garniture supplémentaire : 6,50€

gratin dauphinois, pommes sautées, haricots verts, purée maison, riz, gratin de penne ou penne au beurre, salade verte
Extra side dish: gratin dauphinois, pan fried potatoes, green beans, homemade mashed potatoes, rice, oven-grilled penne or buttered penne, green salad.

Fromages / Cheeses

Saint-Marcellin de la "Mère Richard"	demi : 7	entier : 11
<i>Saint-Marcellin from "Mère Richard" (cows milk) half or whole</i>		
Fromage de chèvre fermier "Maison Raynaud" <i>Farmer's goat cheese</i>		9.80
Roquefort Papillon Papillon Roquefort (<i>blue cheese</i>)		12
Comté 18 mois <i>Aged Comté 18 months</i>		11
Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges		7.80
<i>Cottage cheese served with cream or red forest fruits coulis</i>		
Cervelle de Canut (fromage blanc aux fines herbes)		8.80
<i>"Cervelle de Canut" (Lyon's speciality, cottage cheese and mixed herbs)</i>		
Assortiment de fromages, feuilles maraîchères :		18
<i>Saint-Marcellin, Roquefort, fromage de chèvre fermier, Comté Assortment of cheeses, green salad</i>		

Desserts / Desserts

Tarte aux pralines , glace yaourt		12
<i>Pink sugared almond tart, yoghurt sorbet</i>		
Poire pochée au safran , sorbet orange sanguine		12
<i>Poached pear with saffron, blood orange sorbet</i>		
Crème brûlée à la vanille de Madagascar		9,80
<i>Vanilla flavored "Crème brulée"</i>		
Vacherin minute : meringue, glace vanille, sorbet framboise, chantilly		13
<i>Minute-made "Vacherin" meringue, vanilla ice cream, raspberry sorbet, chantilly</i>		
Viennois perdu au miel , glace caramel beurre salé		12
<i>"Viennois perdu" (croissant french toast), salted caramel ice cream</i>		
Tarte des Sœurs Tatin , crème épaisse et glace vanille		14
<i>Sœurs Tatin tart (upside-down apple tart), thick cream and vanilla ice cream</i>		
Profiteroles à la vanille , crème chantilly et chocolat chaud		14
<i>Vanillia profiterols (chou puffs), chantilly and hot chocolate</i>		
Baba au rhum , crème chantilly et glace rhum-raisin		14
<i>Rum baba (sponge-like cake), chantilly and rum-raisin ice cream</i>		
Trilogie de crèmes glacées ou de sorbets aux saveurs du moment		13
<i>Trilogy of ice creams or sorbets, seasonal flavours</i>		
Café gourmand (assortiment de 4 bouchées sucrées autour d'un expresso)		12
<i>Gourmet coffee (selection of sweet "petits fours" around an espresso)</i>		
Les 4 bouchées sucrées servies seules		9.80
<i>The sweet "petits fours" served alone</i>		
Café degustation : café intense, crema di caffè illy, une douceur		6.50

Une carte des glaces est à votre disposition

Ask for our ice creams menu

Menu Tradition

Œuf mayonnaise, macédoine de légumes
ou
Soupe à l'oignon et au Madère gratinée
ou
Salade Lyonnaise, croûtons, lardons, œuf mollet
ou
Gravlax de saumon, crème fouettée au citron

Saucisson pistaché aux lentilles vertes
ou
Quenelle de brochet artisanale, sauce Nantua, riz blanc
ou
Andouillette au four à la Lyonnaise, gratin dauphinois
ou
Filet de dorade, cédrat confit, riz rouge de Camargue

Fromage au choix
ou
Cervelle de Canut (fromage blanc aux fines herbes)
ou
Tarte aux pralines, glace yaourt
ou
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
ou
Poire pochée au safran, sorbet orange sanguine
ou
Viennois perdu, glace caramel beurre salé
ou
Coupe de crèmes glacées
ou de sorbets aux saveurs du moment (2 parfums au choix)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 34 €

Entrée + Plat + Dessert 42 €

Proposé tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h
Aucun changement de plats n'est possible dans le menu.
Merci de votre compréhension

Formule du jour

Du lundi au vendredi, hors jours fériés, de 12h à 14h30
From Monday to Friday, except bank holidays, from noon to 2:30 pm

Une entrée du jour + un plat du jour 24.50
Starter of the day + main course of the day

Un plat du jour + un dessert du jour 24.50
Main course of the day + dessert of the day

Une entrée du jour + un plat du jour + un dessert du jour 28.50
Starter of the day + main course of the day + dessert of the day

Entrée du jour 9.50 – plat du jour 15.50 – dessert du jour 9.50

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*
Service de midi à minuit 7 jours sur 7

Menu Gourmand

Foie gras de canard tradition Grand café des Négociants

ou

Saumon fumé, toasts chauds, bouquet de salade verte

ou

Pâté en croûte maison au foie gras et au canard

Cabillaud rôti à l'huile d'olive,
tomates séchées et olives noires, purée maison

ou

Ris de veau braisé, sauce à la crème et aux cèpes
gratin dauphinois

ou

Filet de bœuf, sauce Périgourdine
au foie gras et aux truffes, gratin Dauphinois

Assortiment de fromages

Un dessert à la carte

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 58 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 68 €

Proposé tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h

Aucun changement de plats n'est possible dans le menu.

Merci de votre compréhension

Menu junior 14€

(pour les enfants de moins de 12 ans)

(for children under 12 years old)

Un steak haché ou un filet de poisson du jour
+ une coupe de crèmes glacées (2 boules) ou une crème brûlée
+ un Tropic (33 cl)

*Minced beef steak or a filet of fish of the day
+ 2 scoops of ice cream (flavours of your choice) or crème brûlée
+ a Tropic (33 cl)*

Pour vous garantir une fraîcheur constante, certains plats peuvent manquer à la carte.

Nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes.

Nous tenons une liste à votre disposition.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nous rappelons à notre clientèle que la vente d'alcool aux mineurs est strictement interdite.

To guarantee freshness, some dishes are occasionally unavailables.

Our dishes may contain allergens. We have a list available.

.Alcohol abuse is dangerous for health. Consume and appreciate with moderation.

We remind our customers that the sale of alcohol to minors is strictly forbidden.

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit 7 jours sur 7

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

	Avant midi Before noon	Après midi Afternoon
Café expresso illy Classico	1,90	3,90
Café expresso illy Intenso	1,90	3,90
Café dégustation : café intenso, crema di caffè illy, une douceur	5,50	6,50
Décaféiné illy, café crème	2,20	4,50
Double expresso illy	3,80	6,50
Grand café crème, grand décaféiné illy	4,40	6,50
Café Viennois, cappuccino, macchiato	5,50	7,50
Café frappé	4,90	6,50
Le fameux chocolat du Grand Café des Négociants	7	8,50
Chocolat Viennois du Grand Café des Négociants	7,50	9
Lait chaud	4,20	5,80
Thés Dammann :	5,20	6,50
<i>menthe, darjeeling, ceylan, earl grey, fruits rouges, jasmin, gunpowder, vanille, caramel</i>		
Infusions Dammann :	5,20	6,50
<i>camomille, verveine, verveine-menthe, tilleul</i>		
Café gourmand (assortiment de bouchées sucrées autour d'un expresso)		12
Thé gourmand (assortiment de bouchées sucrées autour d'un thé)		13
Chocolat gourmand (assortiment de bouchées sucrées autour d'un chocolat)		16
Citron pressé chaud	6,50	8,50
Vin chaud à la cannelle		7,80
Grog au rhum		14
Irish Coffee (Whiskey Irlandais, café, sucre de canne, crème fraîche)		14

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 13,50

CONTINENTAL BREAKFAST

Service de 7 h à 11 h / From 7am until 11am

Boisson chaude et jus de fruit frais au choix 12 cl, pain, beurre, confiture, viennoiserie.
A choice of hot drink and fresh fruit juice, bread, butter, jam, danish pastry.

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN 24,50

AMERICAN BREAKFAST

Service de 9 h à 11 h / From 9am until 11am

Boisson chaude et jus de fruit frais au choix 12 cl,
pain, beurre, confiture, viennoiserie, yaourt, assiette de jambon et d'emmental
ou oeufs à votre façon (brouillés, au plat ou en omelette).

A choice of hot drink and fresh fruit juice, bread, butter, jam, danish pastry, yoghurt,
plate of ham and Emmenthal cheese or eggs in your way : fried, scrambled or omelet.

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS / MILK SHAKE

FRESH PRESSED JUICES, MILK SHAKES

	Avant midi Before noon	Après midi Afternoon
Orange, pamplemousse ou citron pressé (20 cl).....	6,50	8,00
Cocktail de fruits frais du jour (20 cl).....	8,50	11
Milk shake vanille, fraise, chocolat, café, ou framboise (20 cl).....	6,50	8,50
Verre de lait nature ou avec un sirop (20 cl).....	4	6,50

JUS DE FRUITS, NECTARS et BOISSONS PAGO

PAGO FRUITS JUICE, NECTARS and DRINKS

Ananas, abricot, banane, fraise (20 cl).....	5,50	6,50
Mangue, pêche, poire, tomate pomme, orange, ACE (20 cl)	5,50	6,50

À PARTAGER

TO SHARE

Pâté en croûte maison au foie gras et au canard.....	18
Jambon Serrano, pain grillé et condiments	16
Saucisson sur la planche.....	14
Foie gras de canard tradition Grand Café des Négociants	26
Saumon fumé, toasts chauds.....	26
Sardines à l'huile, crème de citron, beurre, pain grillé.....	12
Assortiment de beignets, sauce piquante.....	12
Assortiment de fromages.....	18

APÉRITIFS

APÉRITIF

Ricard, Pastis 51, Pernod, Ricard Plantes Fraîches, Casanis, Raki (3 cl).....	5,80
Martini Rosso, Bianco, Rubino, Fiero, Dry (6 cl).....	5,80
Lillet rouge, Lillet blanc, Marsala, (6 cl)	5,80
Porto Offley rouge, Porto Offley blanc (6 cl).....	5,80
Suze, Campari, Apérol (6 cl), Absinthe (3 cl)	6,80
Kir ou Communard : cassis, pêche, mûre, framboise, fraise ou myrtille (12 cl)	5,80
Kir au Champagne (10 cl).....	15
Spritz : Prosecco-Martini, Apérol, soda (15 cl)	11
Spritz Royal : Champagne, Apérol, soda (15 cl).....	19
Pacific de Ricard sans alcool (3 cl)	5,50

BIÈRES PRESSION

DRAUGHT BEER

	25 cl	50 cl
Paulaner Blonde de Munich / Lager from Munich	5,80	11
Panaché, Tango ou Monaco / Shandy, beer with syrup.....	5,80	11
Paulaner Abbaye Saint-Thomas.....	6,80	13
Blanche de Paulaner / White beer.....	6,80	13
Picon bière.....	7,50	14,50

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLE BEER

Pelforth Brune 33 cl	8,80
Desperados 33 cl	8,80
Corona 33 cl	8,80
Bière sans alcool 33 cl	6,50
Cidre 27,5 cl	6,50

Eaux minérales, sodas

MINERAL WATERS, SOFT DRINKS

	Avant midi Before noon	Après midi Afternoon
Vittel, San Pellegrino (25 cl)	4,50	6,00
Perrier (33 cl)	5,50	6,50
Coca-Cola, Coca sans sucres, Coca cherry (33 cl).....	5,50	6,50
Fanta Orange, Sprite (33 cl), Orangina (25 cl) Tropic (25 cl)	5,50	6,50
Fuze Tea Pêche Blanche, Fuze Tea Menthe citron vert (25 cl)	5,50	6,50
Thé Glacé Maison	4,90	6,50
Schweppes Indian Tonic, Agrum', ou Lemon (25 cl).....	5,50	6,50
Limonade nature ou avec un sirop (diabolo) (25 cl), San Bitter (10 cl)	5,50	6,50
Sirop à l'eau naturelle (20 cl) / Cordial and water	4,20	5,80
Red Bull (20 cl).....		9,50

NOTRE SELECTION DE COCKTAILS 14 €

COCKTAILS SELECTION

Mon Beau Sapin

Liqueur de sapin, Cointreau, Suze, jus de citron vert

Praluxe

Gin Beefeater infusé à la praline rose, liqueur d'amande, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, sucre

Blueberries

Vodka Zubrowka Biala, crème de myrtille, jus de citron jaune, schweppes selection hibiscus, myrtilles fraiches

Montain Daiquiri

Verre rincé à l'absinthe, rhum Havana Club 3ans, Chartreuse verte, jus de citron vert, sucre

Cosmopolitan

Vodka Zubrowka Biala, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

Pisco Sour

Pisco, jus de citron vert, sucre, blanc d'oeuf

Mojito

Rhum Havana Club 3ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, soda

Au choix :

Classique, fraise, framboise, gingembre ou passion

Sex On The Beach

Vodka Zubrowka Biala, crème de pêche, jus d'orange pressé, jus d'ananas, jus de cranberry

Piña Colada

Rhum Bacardi 4 ans, glace coco, jus d'ananas, chantilly à la noix de coco maison

Le Cercle Rouge

Vodka Grey Goose, St Germain, Mandarine Impériale, jus de cranberry

London Twist

Gin Bombay Sapphire, St Germain, sirop de gingembre maison, jus de citron vert, soda

Naked and Famous

Mezcal Del Maguey Vida, Apérol, Chartreuse jaune, jus de citron vert

Aloha

Vodka Zubrowka Biala infusée au citron jaune, purée de fraise, jus de citron jaune, jus de litchi, sirop de vanille

Mai Tai

Rhum Havana Club 3 ans, rhum Havana Club Especial, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'amande

El Diablo

Téquila Cazadores, crème de cassis, jus de citron vert, ginger beer

Mint Julep

Bourbon Four Roses, sucre, Angostura Bitter, menthe fraîche

Zombie

Rhum Havana Club 3ans, rhum Havana Club Especial, rhum overproof 63°, jus de pamplemousse pressé, purée de passion, sirop de grenadine

Tiramisu Martini

Vodka Zubrowka Biala, amaretto, café, crème fraîche, sucre

Old Santa

Rhum Havana Club Especial, sirop de cannelle maison, Angostura Orange Bitter

Irish Coffee

Whiskey Irlandais, café, sucre de canne, crème fraîche

XO Royal 54 €

Cognac Hennessy XO, Cointreau, marasquin, jus de citron jaune, sucre, Angostura Bitter, accompagné d'un chocolat « Palet d'or »

Nos barmen sont à votre disposition pour réaliser le cocktail de votre choix
Our barmen are at your disposal to realize the cocktail of your choice

COCKTAILS AU CHAMPAGNE 19 €

CHAMPAGNE COCKTAILS

Négo Tradition

Champagne, vodka infusée au citron jaune, purée de fraise, sirop de vanille

Pick Me Up

Champagne, Cognac, jus d'orange pressé, sirop de grenadine

Serendipity

Champagne, Calvados, jus de pomme, sucre, menthe fraîche

Porn Star Martini

Vodka Zubrowka Biala, Passoa, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert, accompagné d'un shot de Champagne

Royal Mojito

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, champagne

NOS SPRITZ 11 €

Classico Spritz

Prosecco-Martini, Apérol, soda

Summer Spritz

Martini Fiero, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, Prosecco, soda

Hugo Spritz

St Germain, Prosecco, menthe fraîche, soda

Lemon Spritz :

Italicus, jus de litchi, Prosecco et soda

Garden Spritz

Gin Hendrick's, sirop de basilic, jus de citron vert, Prosecco, soda et basilic frais

Fresh Spritz

Aperol, jus de pamplemousse frais, framboises fraîches, Prosecco, soda

Pink Spritz

Martini Fiero, fraises fraîches, Cerdon rosé, soda

COCKTAILS SANS ALCOOL 11 €

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Le 20 : jus d'orange, nectar de banane, purée de fraise, sirop de pêche

Fresh lover : purée de framboise, jus de litchi, jus d'ananas, jus de citron

Bora-Bora : nectar d'ananas, nectar de fruits de la passion, sirop de grenadine

Formule 1 : pamplemousse pressé, sirop de fraise, Schweppes tonic

Doudou : nectar d'ananas, nectar de mangue, nectar de banane, sirop de grenadine

Virgin Colada : nectar d'ananas, glace coco, chantilly coco maison

Soft Breeze : nectar de cranberry, nectar d'ananas, purée de fruits de la passion

Virgin Spritz Floréal : Martini Floreal, pamplemousse pressé, eau gazeuse

No-Groni : Ceder's Wild (gin sans alcool), Martini Vibrante, San Bitter

No-GinTo' : Ceder's Crisp (gin sans alcool),
Schweppes selection Tonic, concombre, menthe fraîche

Virgin Mojito :

Classique, fraise, framboise, passion

CARTE DES VINS

Vins Blancs

	12 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
*Côtes-du-Rhône E. Guigal	6,50	32	-
**Viognier "La Violette" Jean-Luc Colombo	5.80	28	-
*Châteauneuf-du-Pape "Saintes Pierre de Nalys"	-	98	-
*Condrieu E. Guigal	-	115	-
Bourgogne			
*Saint-Véran Domaine Trouillet	9,50	48	95
*Viré-Cléssé Domaine Gondard Perrin	9,80	50	-
*Pouilly-Fuissé Domaine Trouillet	13,50	68	-
*Chablis "Grand Régnard"	-	85	170
Bordelais			
*Sauternes Château Le Trianon de Filhot	8,50	45	-
Alsace			
*Riesling Domaines Schlumberger	8,50	45	-
Sud-ouest			
*Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc	6,80	35	-

Vins Rouges

	12 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
*Côtes-du-Rhône E. Guigal	6,50	32	65
*Côte-Rôtie "Brune et Blonde" E. Guigal	-	160	-
*Côte-Rôtie Domaine Stéphane Ogier	27	150	300
*Saint-Joseph "Les Challeys" Delas	11	55	-
*Saint-Joseph "Cavanos" Yves Cuilleron	-	72	145
*Crozes-Hermitage "Les Launes" Delas	9,80	50	-
*Vinsobres Laurent Gerra Domaine Jaume	-	48	-
*Cornas "Les Grandes Terrasses" Domaine Jaboulet	-	88	-
*Gigondas "Pierre Aiguille" Domaine Jaboulet	-	65	-
*Châteauneuf-du-Pape "Saintes Pierre de Nalys"	-	98	-
Beaujolais			
*Beaujolais Villages "Collines de Quincié"	6	30	-
*Brouilly "Les Eronnes" Domaine Jambon	-	45	-
*Moulin à Vent "Reine de Nuit" Domaine Anita	9.80	52	105
*Morgon M. Lapierre	-	80	165
Vallée de la Loire			
*Saumur Champigny Yves Lambert	-	38	-
Bourgogne			
*Savigny-les-Beaune Albert Bichot	-	98	-
*Gevrey-Chambertin Domaine Chevalier	-	130	-
Bordelais			
*Médoc "Château Noaillac" Cru Bourgeois	8,50	45	90
*Saint-Estèphe "2nd vin du Château de Pez"	-	78	-
Vin de France			
"Plein soleil" Syrah, vin de Caluire-et-Cuire	-	30	-

* A.O.P : Appellation d'Origine Protégée

** I.G.P: Indication Géographiquement Protégée

CARTE DES VINS

Vins Rosés

	12 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Côtes de Provence				
*Perle de Roseline"	5,80	7,50	28	70
*Château Ste Marguerite "Symphonie"	12,50	15,50	68	140
*Château Ste Marguerite "Fantastique"	-	-	78	-
Coteaux du Languedoc				
*Puech-Haut Cuvée Prestige"	8,50	10,50	45	90
Bandol				
*Domaine OTT Château de Romassan	-	-	75	-
Cerdon				
*Domaine Renardat rosé pétillant naturel (10 cl)	8	12	52	-

LA RÉSERVE DES NÉGOCIANTS

	75 cl
*Meursault "Les Clous" Domaine Bouchard 2017	160
*Ermitage Blanc Ex-Voto E.Guigal 2015	360
*Saint-Joseph "Vignes de l'Hospice" E.Guigal 2019	180
*Hermitage "La Maison Bleue" Domaine Jaboulet 2017	170
*Châteauneuf-du-Pape "Château de Nalys" 2018	175
*Côte-Rôtie "Château d'Ampuis" E.Guigal 2017	220
*Côte-Rôtie "La Mouline" E.Guigal 2008	380
*Côte-Rôtie "La Mouline" E.Guigal 2009	490
*Côte-Rôtie "La Landonne" E.Guigal 2008	380
*Côte-Rôtie "La Landonne" E.Guigal 2010	570
*Côte-Rôtie "La Turquie" E.Guigal 2009	490
*Côte-Rôtie "La Turquie" E.Guigal 2010	570
*Corton "Le Rognet" Grand Cru Domaine Chevalier 2006	180
*Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine Louis Jadot 2015	170
*Nuits Saint Georges 1er Cru Les Boudots Domaine Gagey 2016	220
*Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2015	450
*Saint Emilion "Château la Tour Figeac" Grand Cru Classé 2015	150
*Saint-Julien "Château Talbot" Grand Cru Classé 2005	200
*Margaux "Château Giscours" Grand Cru Classé 2005	250

CHAMPAGNES

	10 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Taittinger Brut Cuvée Prestige	16	24	110	220
Perrier-Jouët Grand Brut	17	25	120	240
Moët et Chandon Brut Impérial			130	260
Ruinart Brut	-	-	130	-
Taittinger Brut Prestige Rosé	25	38	160	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	200	450
Ruinart Rosé	-	-	200	-
Comtes de Champagne	-	-	380	-
Comtes de Champagne Rosé	-	-	480	-
Dom Ruinart	-	-	420	-
Perrier-Jouët Belle Époque	-	-	380	-
Dom Pérignon	-	-	490	-
Krug Grande Cuvée	-	-	600	-

ALCOOLS

SPIRITS

WHISKIES

	4cl
Blended : Clan Campbell, J&B, J. Walker	9,50
Chivas Regal 12 ans, Monkey shoulder, J. Walker Black Label	16
Chivas Regal 18 ans	22
Single Malt : Cardhu 12 ans	16
The Glenlivet 12 ans, Aberlour 12 ans	17
Laphroaig 10 ans, Ardbeg 10 ans, Strathisla 12 ans	17
Aulthore 12 ans, Glenmorangie 10 ans	17
The Glenlivet 15 ans	18
Lagavulin 16 ans	19
Graigellachie 13 ans	20
The Glenlivet 18 ans, Aberlour 18 ans, Scapa 16 ans	22
Aberlour 18ans, Nikka Miyagikyo	23
Irish : Jameson	14
Bourbon : Woodford Reserve Oaked	19
Tennessee Whiskey : Jack Daniel's Old N°7	14
Gentleman Jack, Jack Daniel's Fire, Jack Daniel's Honey	16
Jack Daniel's Single Barrel	22

GINS

	4cl
Beefeater	9,50
Bombay Sapphire	13
Hendrick's, Plymouth, Gin Mare	15
Ki No Bi, Ki No Bi Tea, Ki No Bi Sei, Oxley	22

VODKAS

	4cl
Zubrowka-Biala	9,50
Grey Goose Original, Zubrowka	15

RHUMS

	4cl
Havana Club Anejo 3 Anos, Bacardi Anejo Quatro	9,50
Havana Club Anejo 7 Anos, Sailor Jerry	12
Diplomatico, Santa Teresa, Bacardi Diez, Secha de la Silva	18
Zacapa 23 ans, Bacardi Facundo Eximo 10 an	22

CACHAÇA

	4cl
Ypioca	13

TEQUILA

	4cl
Cazadores Reposado	9,5
Patron Silver, Altos	15
Mezcal Del Maguey Vida	14

Le supplément soda est facturé 3 €
Supplement soft drink 3 €

DIGESTIFS

DIGESTIVES

COGNACS

			4cl
Hennessy V.S			14
Hennessy X.O			52
Hennessy Paradis	2 cl : 65	4 cl : 130	
Remy Martin Louis XIII	2 cl : 95	4 cl : 190	

ARMAGNACS

			4cl
Armagnac Delaitre 10 ans			14
Bas Armagnac Laberdolive : 1986.....			32
Bas Armagnac Laberdolive : 1979.....			48
Bas Armagnac Laberdolive : 1976.....			55

CALVADOS

			4cl
Busnel Beaujour			14

EAUX DE VIE

			4cl
Poire Colombier, Framboise, Mirabelle, Vieille Prune,			14
Marc extra égrappé Jacoulot, Grappa Cellini			

LIQUEURS

			4cl
Get 27, Get 31			9,50
Chartreuse verte ou Chartreuse jaune, Verveine Pagès			14
Chartreuse MOF, Liqueur d'Elixir 1605.....			17
Chartreuse 9ème Centenaire			20
Chartreuse verte VEP ou Chartreuse jaune VEP			34
Baileys, Kalhua, Limoncello, Malibu, Marie Brizard			11
Amaretto, Chambord, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Mandarine Impériale, Saint-Germain, Sambuca, Fernet-Branca,			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Nous rappelons à notre clientèle que la vente d'alcool aux mineurs est strictement interdite.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Le serveur doit obligatoirement vous remettre un ticket.

Afin de faciliter le service, les consommations sont encaissées immédiatement.

.Alcohol abuse is dangerous for health. Consume and appreciate with moderation.

We remind our customers that the selling of alcohol to minors is strictly forbidden.

The establishment no longer accepts payments by cheque.

The waiters obliged to give you a receipt.

To facilitate the service, payment is taken immediately

Prix nets en euros service compris. / Net prices in euros, service included.

CRÈME GLACÉES ET SORBETS

1 Boule - 1 scoop	6
2 Boules - 2 scoops.....	9,80
3 Boules - 3 scoops.....	13
4 Boules - 4 scoops	15
La boule supplémentaire - Extra scoop	2
Supplément chantilly, coulis de fruits rouges, sauce chocolat,	2
sauce caramel, sauce café, crème de marron	

NOS PARFUMS

Amarena • Barbe à papa • Brownies • Café • Caramel beurre salé • Chocolat blanc •
 Chocolat noir • Cookies • Grand Marnier • Marron morceau • Menthe chocolat • Noisette
 • Noix de coco • Nuty «goût Nutella» • Pistache • Praline rose • Réglisse • Rhum-raisin •
 Stracciatella • Vanille • Yaourt Bulgare

COUPES CRÉATIONS

Délice d'Agumes	15
sorbet citron, sorbet orange sanguine, sorbet passion, coulis de fruits rouges, chantilly	
Tout Chocolat	15
glace chocolat noir, glace chocolat blanc, glace menthe chocolat, pépites au chocolat, sauce chocolat, chantilly	
Iles Sous-le-Vent	15
glace rhum-raisin, glace noix de coco, glace Grand Marnier, coulis de fruits rouges, chantilly	
Praline Rose	15
glace praline, glace chocolat blanc, sorbet framboise, chantilly	
Caraïbes	15
sorbet mangue, sorbet passion, glace noix de coco, coulis de mangue, chantilly	
Ardéchoise	15
glace marron morceau, glace noisette, glace chocolat blanc, sauce caramel, chantilly	
Classic	15
glace chocolat noir, glace pistache, glace vanille, pépites au chocolat, sauce chocolat, chantilly	
Saint-Honoré	15
glace caramel beurre salé, sorbet framboise, glace noisette, pépites au chocolat, sauce caramel, chantilly	
Romaine	15
glace café, glace stracciatella, glace brownies, chantilly	
Bonbon	15
glace barbe à papa, glace réglisse, glace vanille, chantilly	
Orée des Bois	15
sorbet framboise, sorbet cassis, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe 3G	15
glace pistache, glace chocolat blanc, glace réglisse, sauce chocolat, chantilly	
American Dream	15
glace cookies, glace brownies, glace nuty, biscuit brownies et cookies, sauce caramel, chantilly	

COUPES TRADITIONS

Café Liégeois	14
glace café (2 boules), extrait de café, chantilly	
Chocolat Liégeois	14
glace chocolat (2 boules), sauce chocolat, chantilly	
Poire Belle Hélène	15
glace vanille (3 boules), poire au sirop, sauce chocolat, chantilly	
Fraise Melba	15
sorbet fraise (2 boules), glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly	
Banana Split	15
glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly	
Pêche Melba	15
glace vanille (3 boules), pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées	

COUPES ALCOOLISÉES

Impérial	18
sorbet orange sanguine (2 boules), sorbet citron, liqueur de mandarine	
Impérial	18
sorbet citron (3 boules), Vodka	
Vigneron	18
sorbet cassis (3 boules), crème de cassis, Marc de Bourgogne	
Menthe Religieuse	18
glace menthe chocolat (2 boules), glace chocolat, Chartreuse	

CRÊPES - GAUFRES

CLASSIQUE

Crêpe ou gaufre : sucre ou beurre ou confiture ou miel	7
Crêpe ou gaufre : chantilly ou Nutella ou crème de marron ou speculos	9
Crêpe Grand Marnier ou Nutella banane	11
Supplément :	2
chantilly - confiture - crème de marron - Nutella - sauce café - sauce chocolat .	

CHAUD - FROID

Crêpe ou gaufre : 2 boules de glace au choix	13,50
Nuty : crêpe ou gaufre, glace nuty (2 boules), Nutella	15
Liégeois : crêpe ou gaufre, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat.....	15
Bretonne : crêpe ou gaufre, glace caramel beurre salé (2 boules), sauce chocolat....	15
Montgolfier : crêpe ou gaufre, glace marron, glace noisette,	15
crème de marron, sauce caramel	
Martiniquaise : crêpe ou gaufre, glace coco, glace rhum-raisin,	15
banane, sauce chocolat.	



Scanned for Ice cream menu in english