MIDI
12h — 14h
☀

MENU

SOIR
19h — 22h
☾

Le Val d'Isère

Entrées

- Salade de lentilles du Puy AOP et cervelas ..... 9.20€
- Harengs pommes à l'huile ..... 9.20€
- Œufs Bio en meurette ..... 9.80€
- Terrine du chef maison ..... 9.80€
- Jambon persillé maison ..... 9.80€
- Assortiment de cochonnaille ..... 11.50€
- Salade Lyonnaise *Œuf Bio (Entrée / Plat)* ..... 9.50€ / 16.00€

Plats

- Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté ..... 16.50€
- Onglet de bœuf poêlé ..... 17.20€
- Tartare de bœuf Charolais au couteau ..... 17.20€

Spécialités Lyonnaises

- Tête de veau, sauce gribiche ..... 17.20€
- Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise ..... 17.20€
- Quenelle de Brochet, sauce homardine *≈ cuisson 20 min* ..... 17.20€
- Tablier de sapeur ..... 18.50€
- Foie de veau en persillade ..... 19.50€
- Andouillette Bobosse à la fraise de veau ..... 19.50€
- Suggestion du bouchon ..... *Voir ardoise*

Fromages

- Fromage blanc crème ou confiture de myrtille ..... 4.80€
- Cervelle de Canut ..... 5.30€
- Saint-Marcellin I.G.P *Maison Cellerier* ..... 1/2 4.50€ / 7.50€
- Picodon fermier A.O.P *Maison Cellerier* ..... 1/2 4.00€ / 7.50€

Desserts maison

- Tarte Tatin ..... 6.50€
- Crème au praliné ..... 6.80€
- Duo autour de la praline *(Tarte Praline + île flottante)* ..... 6.80€
- Mousse au chocolat Valrhona *(Caraïbe 66%)* ..... 6.80€
- Crème brûlée ..... 6.80€
- Baba au rhum ..... 7.80€
- Parfait glacé à la Chartreuse Verte ..... 7.80€
- Coupe vigneronne *(Sorbet cassis + Marc de Bourgogne)* ..... 7.80€
- Coupe général *(Sorbet poire + eau de vie de poire)* ..... 7.80€

MENU DU MIDI

Plat du jour ..... 13.50€

Plat du jour + dessert *de la formule* ..... 17.50€

Desserts formule

Tarte à la praline, mousse au chocolat, fromage blanc, crème au praliné

MENU LYONNAIS

Entrées au choix

Œufs Bio en meurette
Terrine du chef maison
Salade lyonnaise

Plats au choix

Cervelas forestier et pistaché à la beaujolaise
Quenelle de Brochet, sauce homardine
Andouillette à la fraise de veau (+2.50€)

Desserts au choix

Cervelle de Canut
Duo autour de la praline
Mousse au chocolat Valrhona

28.50€

Prix net, service compris

restaurantlevaldiserelyon.fr

CAVE À VIN

Nos rouges	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Beaujolais *AOP « Les Griottes » Domaine Chermette*	4.50€	12.00€	◊
Saint-Joseph *AOP Cave de Saint-Désirat*	5.00€	16.50€	◊
Beaujolais — Beaujolais *AOP « Cœur de vendanges » Domaine Chermette 2020*			26.00€
Beaujolais — Beaujolais *AOP « La Galoche » Domaine de Saint Cyr 2021*			29.00€
Beaujolais — Juliénas *AOP « Les Battières » Manoir du Carra 2019*			31.00€
Beaujolais — Brouilly *AOP « Pierreux » Domaine Chermette 2021*			32.00€
Beaujolais — Saint-Amour *AOP Domaine de la Pirolette 2020*			32.00€
Beaujolais — Fleurie *AOP « Les hauts du Py » Château de Poncié 2018*			34.00€
Beaujolais — Chiroubles *AOP « Aux côtes » Domaine des Marrans 2020*			35.00€
Beaujolais — Moulin à Vent *AOP « Cuvée Prestige » Georges Duboeuf 2015*			35.00€
Beaujolais — Régnié *AOP « Grain et Granit » Charly Thévenet 2019*			37.00€
Beaujolais — Côte de Brouilly *AOP Alexandre Foillard 2019*			43.00€
Beaujolais — Chénas *AOP « Les Vibrations » Domaine Thillardon 2020*			43.00€
Beaujolais — Morgon *AOP « Côte du Py » Jean Foillard 2020*			46.00€
Beaujolais — Fleurie *AOP « Clos de Grand'Cour » Domaine de la Grand'Cour 2020*			46.00€
Beaujolais — Moulin à Vent *AOC « La Rochelle » Domaine Chermette 2018*			55.00€
Beaujolais — Morgon *AOP Marcel Lapierre 2020*			55.00€
Vallée du Rhône — Côtes-du-Rhône *AOP « Villages » Christophe Semaska 2020*			24.00€
Vallée du Rhône — Ventoux *AOP « Intemporel » Domaine Aymard 2020*			26.00€
Vallée du Rhône — Crôzes-Hermitage *AOP « Les Meysonniers » M.Chapoutier 2020*			35.00€
Vallée du Rhône — Saint-Joseph *AOP « Les Caboles » Xavier Mourier 2020*			36.00€
Vallée du Rhône — Côtes-du-Rhône *AOP « Clos Beatus Ille » Domaine Saint-Préfert 2021*			38.00€
Vallée du Rhône — Syrah 100% *AOP « Sixtus » Vignoble de Sessuel 2020*			55.00€
Vallée du Rhône — Saint-Joseph *AOP « Les Grands Ducs » Francois Merlin 2020*			56.00€
Vallée du Rhône — Syrah 100% *IGP Coteaux de Vienne « Vénus » Christophe Semaska 2019*			58.00€
Vallée du Rhône — Châteauneuf-du-Pape *AOP « Classique » Domaine de Beaurenard 2020*			79.00€
Vallée du Rhône — Côte-Rôtie *AOP Francois Merlin 2020*			88.00€
Vallée du Rhône — Côte-Rôtie *AOP « Château de Montlys » Christophe Semaska 2020*			98.00€

Nos blancs	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Viognier *IGP Xavier Mourier*	4.50€	12.00€	◊
Beaujolais *AOP « Collonges » Domaine Chermette 2021*	5.00€	13.50€	◊
Beaujolais *AOP « Collonges » Domaine Chermette 2022*			25.00€
Saint-Pourçain *AOP « Instant T » Les Terres d'Ocre 2021*			33.00€
Mâcon-Villages *AOP Georges Duboeuf 2021*			35.00€
Saint-Véran *AOP Domaine Thibert 2017*			43.00€
Saint-Joseph *AOP Francois Merlin 2021*			48.00€
Pouilly-Fuissé *AOP « Héritage » Domaine Thibert 2018*			51.00€
Condrieu *AOP « Lys d'Or » Christophe Semaska 2020*			82.00€

Nos rosés	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
Côtes de Provence *AOP Domaine de la Rouillère*	4.50€	12.00€	◊
Côtes de Provence *AOP Domaine de la Rouillère*			26.00€

Nos Champagnes	75cl Btl
Grande Réserve Brut *AOP Gosset*	70.00€
Grand Blanc de Blanc Brut *AOP Gosset*	110.00€

Prix net, service compris

BOISSONS

Fraîches

Sodas	4.50€
Jus de fruits artisanal *Bissardon 25cl*	4.50€
Evian, Badoit *(1/2l)*	4.50€
Evian, Badoit *(1l)*	5.00€
Saint-Géron *(75cl)*	5.50€

APÉRITIFS BIÈRES DIGÉSTIFS & ALCOOLS

Pression *Bières Georges 25cl*	4.20€
Bière *La Canute 33cl*	6.50€
Bière *Hubster 33cl*	6.50€
Bière *Tom&Co 33cl*	6.50€

*

Pastis 51, Ricard	4.00€
Kir, Communard	4.50€
Martini, Suze, Porto	4.50€
Whisky JB	6.50€

*

Poire Williams, Mirabelle	7.50€
Menthe poivrée, Lemon *Jacoulot*	7.50€
Marc de Bourgogne *Jacoulot*	8.00€
Chartreuse *verte ou jaune*	8.50€
Génépi	8.50€
Diplomatico	8.50€
Don Papa	8.50€
Glenfiddich	8.50€
Cognac *Hennessy*	8.50€
Cognac *Rémy Martin*	10.50€
Fine Verveine *Cave Marcon*	12.50€

BOISSONS

Chaudes

Expresso *Lavazza*	2.00€
Double expresso *Lavazza*	3.50€
Thé & infusion *Whittington*	3.50€

restaurantlevaldiserelyon.fr