

***Le* Bouillon**

MARCELLE & JO

ENTRÉES

Œufs mimosa **3.90 €** Velouté de champignons **4.20 €**
Poireaux vinaigrette **4.20 €** Petite Salade Lyonnaise **6.20 €**
Assiette de cochonaille & cornichon **4.50 €**
St Marcellin rôti **5.50€** Quiche lorraine **4.10 €**

PLATS

Cuisse de poulet rôti, jus de viande, frites **14.90 €**
Boudin aux pommes, purée **15.90 €**
Blanquette de veau, riz **19.90 €**
Côte de cochon panée, purée **22.90 €**
Steak haché œuf à cheval, frites **14.90 €**
Pêche du jour, légumes du chef **15.10 €**
Ravioles gratinées au Reblochon **16.20 €**
Saucisse au jus, purée **14.90 €**
Salade Lyonnaise en grande **16.90 €**
Croque monsieur campagnard, salade **14.90 €**
Suggestion du midi sur ardoise **13.90 €**
Plat du bambin **9.90 €**

LES STARS LOCALES : FONDUE SAVOYARDE (min pour 2) 24.90 €/pers
RACLETTE EN MEULE (sur réservation) 25.90 €/pers

A COTÉ

Frites maison **2.90 €** Purée de pomme de terre **2.90 €**
Salade **2.90 €** Légumes du chef **2.90 €** Riz **2.90 €**

Fromages aux choix 4 € la part

Margériaz, Reblochon, Tome des Bauges
Saint Marcelin rôti **5.50 €**

DESSERTS

Flan pâtissier **4.10 €** Tiramisu **5.20 €**
Chou chantilly sauce caramel **4.20 €** Faisselle **5.50 €**
Crème brûlée **3.90 €** Gâteau aux pommes **4.60 €**
Glaces Renzo 1 boule **2.9 €** 2 boules **5 €** 3 boules **6 €**

vanille café chocolat chartreuse génépi fraise framboise coco kinder pistache fruits des bois citron yaourt caramel passion

Café ou thé gourmand **9.90 €**

EN VEDETTE : MOUSSE AU CHOCOLAT A LA LOUCHE 7.50 €

BOISSONS

BIERES

	25cl 	50cl 
Warsteiner	3,8€	7,5€
Warsteiner sirop	4€	8€
Warsteiner monaco	4€	8€
Warsteiner picon	4,5€	9€
Biere Blanche	4,5€	9€

Bières Bouteille

Liefmann fruits rouges 33cl	6.00 €
Guinness 50cl	10.00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Coca zéro, Perrier, Ice tea, Schwepps tonic Schwepps agrumes, limonade, diabolo, Orangina 33cl	3,90€
Sirop & vittel 25cl	3€
Jus de fruits Granini 25cl (tomate, orange, ananas, pomme, fraise et abricot	4€
Bière sans alcool 33cl	6€
Virgin Mojito	7€
Virgin mule	7€
Bora Bora Jus d'ananas jus d'orange & grenadine	7€
San Pellegrino, Evian 1 litre	6€
San Pellegrino, Evian 50 cl	4,5€

BOISSONS CHAUDES

Café espresso	1,9€
Café crème	2,2€
Café allongé	2,2€
Café double	3,5€
Thé	3,5€
Irish Coffee	10€

COCKTAILS 9€

LES SPRITZ

Apérol, Campari, Hugo (sureau)
Limoncello, amaretto, Cointreau

LES MULES

Vodka, Rhum ou Gin & ginger beer

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange & grenadine

GIN TONIC

MOJITO

Rhum citron vert sucre menthe
eau pétillante

CAÍPIRINHA

Cachaça citron vert sucre

MARGARITA

Téquila triple sec citron vert

AMERICANO

Vermouth Dry vermouth rouge Campari eau
pétillante

MADELEINE

Amaretto triple sec jus d'ananas

APERÓ & DIJO

Martini, Porto, Suze, Campari, Kir	5€
Cointreau, Get 27 & 31, Menthe pastille, Limoncello, Bailey's, Amaretto 4cl	7€
Jack Daniel's, Jameson, Suédois, Poire, Mirabelle, Génépi, Marc de Savoie, Mont Corbier, Chartreuse verte/jaune	8€
Don papa, Diplomatico, Armagnac, Chivas, Talisker, Cardhu, Bulleit, Knockando, Black Label	9€
Cognac XO, Rhum Zacapa, whisky Lagavulin, Chartreuse liqueur d'Elixir	12€
Chartreuse MOF	12€
Chartreuse 9eme Centenaire	15€
Chartreuse VEP verte/jaune	15€
Chartreuse Reine	15€

VIN ROUGE

VALLEE DU RHONE bouteille 75 cl

AOC Côtes-du-rhône 25.00 €

"Secret de famille" Domaine Jaboulet

AOP Crozes-Hermitage 42.00 €

"Les Jalets" Domaine Jaboulet

AOC Vacqueyras 45.00 €

Vidal Fleury

AOP Saint-Joseph 48.00 €

"Le grand pompée" Domaine Jaboulet

AOC Cornas 75.00 €

"Les grandes Terrasses" Domaine Jaboulet

AOP Châteauneuf-du-pape 79.00 €

"Clos de l'Oratoire" Domaine Ogier

AOC Côte Rôtie 89.00 €

"La Sarrasine" Domaine de Bonserine

AOC Hermitage 139.00 €

"la maison bleu" Domaine Jaboulet

AOC Côte Rôtie 149.00 €

"les pierrelles" Domaine Jaboulet

bouteille
37,5 cl

AOP Vacqueyras Vidal Fleury 25€

SAVOIE bouteille 75 cl

AOC Jongieux 30.00 €

"La chapelle vieille vigne"

Cave du Prieuré Domaine Barlet

AOP Savoie Arbin Mondeuse 39.00 €

"Cep noir" Domaine Cavaillé

BEAUJOLAIS bouteille 75 cl

AOC Morgon 29.00 €

Domaine cave Tempéré

AOC Saint-Amour 39.00 €

Domaine de l'ancien Relais

Pour les magnums rendez vous directement à la cave

VIN DU SUD bouteille 75 cl

IGP Pays d'Oc 26.00 €

"Marius" par M Chapoutier

AOP Saint-Chinian 32.00 €

Château Cazal Vieil

22€
bouteille 50 cl

AOC Pic Saint-Loup 36.00 €

"Emotion" Déesses muettes Vignoble des 3 Châteaux

AOC Côte de Provence 45.00 €

"Château Roubine"

35€
bouteille 50 cl

IGP Pays d'Oc 46.00 €

"Chemin de Moscou" Domaine Gayda

AOP Baux-de-Provence 49.00 €

"Coin Caché"

AOP Saint-Chinian 69.00 €

"Larme des fées"

BORDEAUX bouteille 75 cl

AOC Graves 35.00 €

"Numéro 1" Domaine Dourthe

AOC Pessac-Léognan 60.00 €

Malartic

AOC Saint-Estèphe 64.00 €

Château Tour des Termes

AOC Saint-Emilion 79.00 €

D de Dassault

AOC Pauillac 149.00 €

Château Grand Puy Lacoste

BOURGOGNE bouteille 75 cl

IGP Pinot noir 30.00 €

Domaine Simmonet Febre

AOP Irancy 44.00 €

Domaine Simmonet Febre

AOC Monthélie 64.00 €

Domaine Louis Latour

AOC Santenay 72.00 €

Maison Drouhin

AOC Chassagne-Montrachet 96.00 €

Domaine Louis Latour

AOC Aloxe-Corton 1er Cru 119.00 €

Domaine Louis Latour

VIN BLANC

SAVOIE bouteille 75 cl

AOC Chignin 24.00 €

"Pentes Abruptes" Domaine Cavaillé

AOP Roussette Marestel 39.00 €

"La cave de Prieuré" Domaine Barlet

SUD OUEST bouteille 75 cl

IGP Cote de Gascogne 28.00 €

"Petit Gascoun"

BOURGOGNE bouteille 75 cl

AOC Chablis 46.00 €

Domaine Charmoy

LOIRE

bouteille 75 cl

Bouteille 50cl

AOC Sancerre 42.00 €

25€

Domaine des Tayaux

RHONE bouteille 75 cl

IGP Chardonnay 35.00 €

"Grand Ardeche" Domaine Latour

VIN ROSÉ

bouteille 75 cl

IGP Méditerranée 25.00 €

"Gourmandise" Vignerons de la presque île de Saint Tropez

AOP Côte de Provence 34.00 €

Château Gassier

Vins au verre à découvrir sur les ardoises

champagne & bulles

Crémant de Savoie La cave du Prieuré 30.00€

Alain Vesselle blanc de noirs 70.00 €

Pommery cuvée brut royal 75.00 €

Ruinart cuvée brut 90.00 €

***Le* Bouillon**

MARCELLE & JO

STARTERS

Deviled eggs **3.90 €** Cream of mushroom soup **4.20 €**
Leeks with vinaigrette **4.20 €** Small Lyonnaise salad **6.20 €**
Cold cuts & pickles plate **4.50 €**
Roasted St Marcellin cheese **5.50€** Quiche lorraine **4.10 €**

MAIN COURSES

Roast chicken leg meat jus fries **14.90 €**
Blood sausage with apples mashed potatoes **15.90 €**
Veal blanquette rice **19.90 €**
Breaded pork chop mashed potatoes **22.90 €**
Ground beef steak with fried egg fries **14.90 €**
Fish of the day seasonal vegetables **15.10 €**
Ravioli gratin with Reblochon cheese **16.20 €**
Sausage in jus mashed potatoes **14.90 €**
Large Lyonnaise salad **16.90 €**
Rustic Croque monsieur salad **14.90 €**
Daily special (chalkboard menu) **13.90 €**
Kids dish **9.90 €**
LOCALS STARS : FONDUE SAVOYARDE (min 2 people) 24.90 €/pers
RACLETTE FROM THE WHEEL (reservation only) 25.90 €/pers

SIDES

Homemade fries **2.90 €** Mashed potatoes **2.90 €**
Salad **2.90 €** Vegetables **2.90 €** Rice **2.90 €**

cheeses 4 € each

Margériaz, Reblochon, Tome des Bauges
Roasted Saint Marcelin cheese **5.50 €**

DESSERTS

Custard Flan **4.10 €** Tiramisu **5.20 €**
Chou pastry with whipped cream & caramel sauce **4.20 €**
Fresh curd cheese **5.50 €** Crème brûlée **3.90 €** Apple cake **4.60€**
Renzo ice creams 1 scoop **2.9 €** 2 scoops **5 €** 3 scoop **6 €**

vanilla coffee chocolate chartreuse genepi strawberry raspberry coconut kinder pistachio forest fruits lemon yogurt caramel

Coffee or tea with mini desserts **9.90 €**

SPECIAL FEATURE : CHOCOLATE MOUSSE By THE LADLE 7.50 €