

CARTE HIVER



ENTRÉES

Croque truffé et jeunes pousses de salade petite ou grande faim - 14€ ou 22€

Crème chaude de roquette, éclats d'escargots et champignons - 12€ 

Salade d'automne, patates douces, pommes, feta et amandes grillées - 12€ 

Bowl riz rond / chou rouge / fèves / courges
Accompagnement au choix : Tataki de bœuf / saumon fumé / œuf mollet
petite ou grande faim 12€ ou 19€

Entrée du jour (uniquement le midi) - 8€

PLATS

Volaille pochée et légumes d'Automne dans leur bouillon - 22€

Paleron de bœuf Angus braisé, sauce au vin, courges et champignons - 23€

Dos de cabillaud à la Lyonnaise et lardons, poêlée de pommes Rattes - 24€

Burger de bœuf, cheddar et frites maison - 24€

Gratin de ravioles du Dauphiné au fromage - 19€ 

(Jambon cru + 2€)

Plat du jour (uniquement le midi) - 18€

FROMAGES

Faisselle de fromage blanc de notre Région 
(miel/coulis de fruits/crème fraîche) - 6€

Assiette de fromages - 9€ 

DESSERTS

Carrot cake, crémeux citron vert et pécan - 10€

Le "tout chocolat", servi chaud pour une personne - 10€
ou à partager pour deux - 19€

Forêt noire roulée revisitée - 10€

Salade de fruits aux agrumes, infusée à la fève de Tonka - 10€

Café gourmand - 9€

Dessert du jour (uniquement le midi) - 8€

MENU ENFANT - 15€

Viande ou poisson du moment

Moelleux au chocolat ou 2 Boules de glaces

Une boisson soft au choix



+10% de majoration en Room Service

Prix nets et service compris

WINTER MENU



STARTERS

Truffled croque with baby lettuce small or large - 14€ or 22€

Warm arugula cream with snails and mushrooms - 12€ 

Autumn salad with sweet potatoes, apples, feta cheese and grilled almonds - 12€

Bowl with round rice / red cabbage / beans / squash
with beef tataki or smoked salmon or soft-boiled egg
small or large - 12€ or 19€

Starter of the day (lunchtime only) - 8€

DISHES

Poached poultry and autumn vegetables in broth - 22€

Braised Angus beef flank steak, wine sauce, squash and mushrooms - 23€

Cod-fish à la Lyonnaise, pan-fried rattes - 24€

Beef burger, cheddar cheese and home fries - 24€

Gratin of Dauphiné ravioles with cheese - 19€ 

(Raw ham + 2€)

Dish of the day (lunchtime only) - 18€

CHEESES

Cottage cheese dishes from the Genas cheese factory 
(honey/fruit coulis/fresh cream) - 6€

Cheese plate of the moment - 6€ 

DESSERTS

Carrot cake, creamy lime and pecan - 10€

The "all chocolate", served hot for one person - 10€

or to share for two - 19€

Black forest roll revisited - 10€

Fruit salad with green tea and homemade madeleine - 10€

Gourmet coffee - 9€

Dessert of the day (lunchtime only) - 8€

CHILDREN MENU - 15€

Meat or fish of the moment

Chocolate Moelleux or 2 scoops of ice cream

A soft drink of your choice



+10% de majoration en Room Service

Prix nets et service compris