

LES GRANDES SALADES FRAICHEUR

Grand format 17,90 € Summer Salads £17.90

*Petit format 8,90 € *small format £8.90

*Uniquement le soir s'il est en entrée suivie d'un plat
*Only in the evening if it is served as a starter followed by a main course



*SALADE SAINT MARCELLIN

Croustillants de St-Marcellin, tomates, pommes et noix
*Saint Marcellin (crispy Saint Marcellin cheese, tomatoes, apples, walnuts)

SALADE ITALIENNE

Mozzarella, tomates, en croûte, pesto, olives, tomates
Italian (mozzarella, tomatoes, raw ham, pesto, olives)

SALADE OCÉANE

Crevettes, tartines de filets de cabillaud, tartare de saumon, tomates
Ocean salad (prawns, cod paste toasts, salmon tartare, tomatoes)

SALADE CÉSAR

Poulet, copeaux de Grana Padano, croûtons, tomate, sauce Caesar
Caesar salad (chicken, parmesan, croutons, tomato, Caesar sauce)

*SALADE DU MARCHÉ

Maïs, oignons, concombre, poivrons, tomates, olives, hummus de betterave
*Market (tomatoes, onions, cucumber, peppers, beetroot hummus toasts)

LES TARTARES

Tartares

TARTARE DE THON

Aux herbes fraîches et au citron, filets maison
Tuna tartare with fresh herbs and lemon, home-made fries £19

TARTARE DE SAUMON

Aux herbes fraîches et au citron, filets maison
Salmon tartare (180g) with fresh herbs and lemon, home-made fries £21

TARTARE DE BOEUF Charolais à l'Italienne £21,00 €
(Cilantro, pesto, copeaux de parmesan) filets maison
Italian-style Charolais beef tartare (lemon, pesto, parmesan flakes), home-made fries £21

TARTARE DE BOEUF Charolais 180g
(tartare de bœuf préparé par nos soins) filets maison
Charolais beef tartare (180g, freshly prepared by our chef), home-made fries £21

LES POISSONS

Fish

PAVÉ DE SAUMON

En croûte de noix et sirop d'érable (180g)
Salmon steak (180g) with hazelnut crust and maple syrup £21.50

TATAKI DE THON

Mariné au soja sucré et à l'huile de sésame grillée
Tuna tatakis marinated with sweet soy and grilled sesame oil £21.50

nos viandes et nos poissons sont servis avec 1 garniture
our meat and fish dishes are served with the side of your choice.
alad shoots served on request.

LES BURGERS

Burgers

LE VINTAGE

Steak haché charolais 180g, sauce barbecue, cheddar, tomates, oignons rouges, filets maison
Vintage (180g Charolais minced beef, barbecue sauce, cheddar, tomato, red onion), home-made fries £20

L'ITALIEN

Steak haché charolais 180g, coppa grillée, mozzarella, pesto tomates, oignons rouges, filets maison
Italian (180g Charolais minced beef, grilled coppa, mozzarella, pesto, tomato, red onion), home-made fries £21

PLATS SANS VIANDE NI POISSON

Dishes containing no meat or fish

PLATS CONTENANT DES PRODUITS RÉGIONAUX

Dishes containing regional products

LES VIANDES ET GRILLADES

Meat and grill

STEAK HACHÉ CHAROLAIS 18,50 €

(180 G) sauce au bleu, servi a part
Charolais minced beef patty (180g), Bleu d'Auvergne sauce (served separately) £18.50

TRAVERS DE PORC À LA TEXANE 19,50 €

(350g Origine Rhône-Alpes)
Texan pork ribs (350g, pork from Rhône-Alpes) £19.50

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD 24,00 €

Marinée au piment d'Espelette
Skewered duck breast marinated with Espelette pepper £24

ENTRECÔTE GRILLÉE 28,00 €

(300 g Origine Rhône-Alpes), sauce au choix (servie a part)
Grilled rib steak (300g, beef from Rhône-Alpes), choice of sauce (served separately) £28

nos viandes et nos poissons sont servis avec 1 garniture
our meat and fish dishes are served with the side of your choice.
alad shoots served on request.

LES RAVIOLES

de LA MÈRE MAURY

Ravioles
de la Mère Maury



RAVIOLES TRADITION À LA CRÈME 17,00 €

ET À L'HUILE DE TRUFFE
Traditional raviolis with cream and truffle oil £17



RAVIOLES TRADITION À LA CRÈME 19,00 €

SAUMON FRAIS ET AUX HERBES
Traditional raviolis with cream, fresh salmon and herbs £19



RAVIOLES TRADITION AU BLEU 19,00 €

D'Auvergne ET JAMBON CRU
Traditional raviolis with Bleu d'Auvergne and raw ham £19



RAVIOLES À LA CHÈVRE 20,00 €

ET SAUCE TOMATE ET BASILIC
Goat cheese raviolis with basil and tomato £20

LES GARNITURES

Side dishes

FRITES MAISON

Home-made fries

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE à l'huile de truffe

Mashed potato with truffle oil

COURGETTES à la Provençale

Provençal courgettes



RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY (supplément 1,00 €)

Mère Maury raviolis (+£1.00)

SUPPLÉMENT DE SAUCE Extra sauce

-BARBECUE Barbecue 3,00 €

-POIVRE VERT Green peppercorn 3,00 €



-BLEU D'Auvergne Bleu d'Auvergne 3,00 €

Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts et signalés par le logo
All our dishes are freshly made in our kitchens from basic ingredients, as indicated by the logo

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Nous privilégions un approvisionnement en circuit court et local ainsi que des produits frais et de qualité.

Our meat comes from animals born, bred and slaughtered in France. Whenever possible, we use quality, fresh produce from local suppliers



FORMULE MIDI 19,50 €

LUNCH MENU

PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX

(Soft crepes composées et pièces composées)

TODAY'S SPECIAL = choice of dessert

(excluding pancake/ice cream combos)

FORMULE MIDI BOISSON

LUNCH + DRINK MENU

PLAT DU JOUR + BIÈRE + CAFÉ

(25 cl de heineken silver)

TODAY'S SPECIAL = beer + coffee

(25cl heineken silver)

PLAT DU JOUR + VIN + CAFÉ

(verre de 12 cl de rouge, rosé ou blanc)

TODAY'S SPECIAL = wine + coffee

(12cl red, white or rose wine)



MENU ENFANT FOR CHILDREN

jusqu'à 12 ans

13,00 €

1 SIROP À L'EAU

Fruit cordial

STEAK HACHÉ CHAROLAIS FRITES & SALADE

Charolais minced beef patty, fries and salad



RAVIOLES À LA CRÈME

Ravioles with cream

SALADE DE FRUITS

CRÊPE AU SUCRE OU PÂTE À TARTINER

OU

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

fruit salad - pancake with sugar
or chocolate spread - 1 scoop ice cream

Demandez notre carte

des crêpes et compagnie....

Ask for our pancakes & waffles menu

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES CRÊPES
et compagnie...

Ask for our pancakes & waffles menu

LES DESSERTS Desserts



ASSIETTE DE FROMAGES de la région 8,00 €

Local cheese plate

FROMAGE BLANC 6,00 €

Crème ou coulis de fruits

Soft white cheese with cream or fruit coulis

SALADE DE FRUITS FRAIS du Palais 7,00 €

Chef's fresh fruit salad

CRUMBLE 8,00 €

Aux pommes et aux framboises

Apple and raspberry crumble

CRÈME BRULÉE 8,00 €

Au Grand Marnier

Grand Marnier crème brûlée

TARTES DU MOMENT 8,00 €

GLACE OU SORBET ASSORTI

Part of the day with ice cream or sorbet

TIRAMISU 8,00 €

À la pistache et à la framboise

Part of the day with ice cream or sorbet

CHARTREUSE GOURMANDE 12,00 €

chartreuse verte et composition du moment

Gourmet chartreuse (chef's choice of miniature desserts)

CAFÉ OU THÉ GOURMANDE 7,50 €

Composition du moment

Gourmet coffee or tea (chef's choice of miniature desserts)

Demandez notre
carte des glaces



Ask for our
ice cream
menu

Maître restaurateur depuis 1915