

	verre 12 cl	bouteille
Champagne "Sélection Pyramide" Duval Leroy	11,5 €	65 €
Cocktail Andrea	10 €	
Griottini (vermouth,cerise, absinthe dans un verre de 5 cl)	5,5 €	

Les Régionaux de l'Etape:

Vins Blancs:

Viognier "Le Petit Viognier" S.Montez 2016	8 €	37 €
Condrieu "Terroirs" F. Merlin 2016	16 €	80 €

Vins Rouges:

IGP Syrah "Broceliande" F.Merlin 2017	5 €	23 €
Côte Rotie "La rose Brune" Domaine Chirat 2016	16 €	80 €

Vin Rosé

Côteaux Varois en Provence Domaine de Ramatuelle 2018	5 €	23 €
---	-----	------

Vin Moelleux

Sauternes Château Villefranche 2015	9 €	41 €
-------------------------------------	-----	------

Vins Blancs

Saumur Domaine Guiberteau 2015	6,5 €	30 €
Alsace Domaine Marcel Deiss 2016	7 €	33 €
Crozes Hermitage "Les Pontaix" Domaine Fayolle 2016	8 €	37 €

Vins Rouges:

IGP Côtes Catalanes "L'enfant Perdu" Dom. des enfants 2015	8 €	37 €
Saint Joseph Domaine Clusel-Roch 2016	9 €	41 €
Haut Médoc Clos du Jaugueyron 2015	9 €	41 €

Jus de Fruits

Fraise, Abricot, Poire, Cerise..... 25 cl	6,5 €	
---	-------	--

Bières :

Bière 1664 Kronenbourg	5 €	
Bière Heineken	5 €	
Bière Blonde "Rivière d'Ain" Maison du Brasseur 33cl	6,5 €	
Bière Blanche "Rivière d'Ain" Maison du Brasseur 33cl	6,5 €	
Bière Ambré "Rivière d'Ain" Maison du Brasseur 33 cl	6,5 €	
Bière Brune "Rivière d'Ain" Maison du Brasseur 33 cl	6,5 €	

Faux Minérales

Vittel	50 cl	litre	3,5 €	5 €
Evian			3,5 €	5 €
San Pellegrino			3,5 €	5 €
Badoit			3,5 €	5 €

Cafés et Infusions:

Café Pyramide et Café Décaféiné		2,9 €
Thé et Infusion		3,5 €

Strate de Betterave et Foie Gras Snacké,
Marmelade de Clémentine et Tuile de Pain 21 €

Asperges Blanches de St Prim,
Mousseline légère Safranée et Cuisses de Cailles fumées 20 €

Velouté de Courge Muscade au Curry,
Raviole de Poireaux et Fourme aux Noix 19 €

Tournedos de Bœuf de l'Aubrac,
Lardons aux Poivres et Carottes Glacées, Sauce Syrah 22 €

Volaille "Prince des Dombes Miéral" en Douce Cuisson
Purée de Pois Chiches et Pleurotes
Jus au Thym 22 €

Eglefin en Chapelure d'Amandes
Fenouil confit et roquette, Sauce tartare iodée 21 €

Fromage Blanc 6 €

Demi-Fromage de Chèvre Frais aux Herbes des Canuts 7 €

Trilogie de Fromages 10 €

Brownies aux fruits secs,
Crèmeux pur équateur, glace praliné 11 €

Comme un Finger « façon saint honoré » 11 €

Vacherin de fruits exotiques ,
Chantilly a la noix de coco 11 €