

	verre 12 cl	bouteille
Champagne Duval Leroy "Cuvée sur Mesure - La Pyramide"	15 €	75 €
Cocktail Andrea	13 €	
Spritz Bellecour	13 €	
Giottini (vermouth, cerise, absinthe dans un verre de 5 cl)	5,5 €	

[*l'espace*] PH ③
PASCALE ET PATRICK HENRIROUX

Les Régionaux de l'Etape:

Vins Blancs:

IGP Viognier "Les Contours de Deponcins" F. Villard 2021	8,5 €	39 €
Condrieu du Moment	17 €	85 €

Vins Rouges:

VDF Syrah "La Cuvée de Louis" Bastien Jolivet 2021	7 €	33 €
Côte Rotie du Moment	17 €	85 €


Vin Moelleux:

Sauternes - Château Villefranche Domaine Guinabert et Fils 2018	9 €	41 €
---	-----	------

Vins Blancs:

Alsace Riesling - Léon Beyer 2020	8,5 €	39 €
IGP Côtes Catalanes - Consolation "Filles de Mai" 2021	9,5 €	43 €
Saint Peray - Pierre Gaillard 2021	9,5 €	45 €

Vins Rouges:

Crozes-Hermitage - Domaine Combier 2021 	9,5 €	45 €
Côtes du Rhône - Domaine Charvin 2020	8 €	37 €
IGP Côtes Catalanes "l'Enfant Perdu" Domaine des Enfants 2018	9 €	41 €

Jus de Fruits

Abricot, Poire, Framboise, Fraise, Pêche, Tomate ... 25 cl	7 €	
--	-----	--

Bières :

Bière 1664 Kronenbourg	6 €	
Bière "Rivière d'Ain" Maison du Brasseur 33cl (Blanche / Blonde / Brune / Ambré)	7 €	

Eaux Minérales

	50 cl	litre
Vittel / Evian	3,8 €	6 €
San Pellegrino / Badoit	3,8 €	6 €


Cafés et Infusions:

Café Pyramide et Café Décaféiné	4 €	
Thé et Infusion	4 €	

Thon Mariné et Polenta à l'Encre de Seiche,
Crèmeux à l'Orange 24 €

Comme une Tarte de Foies Blonds,
Coings Caramélisés et Pommes Acidulées à la Tonka 23 €

Royale de Champignons des Sous-Bois Servie Tiède,
Copeaux de Coppa, Crème Soufflée de Cèpes 22 €

Poireaux Confits, Noix de Cajoux aux Algues,
Condiments et Soupe Miso  19 €

Dos de Cabillaud, Compotée de Choux Rouges Marinés,
Sauce Bourguignonne Relevée 25 €

Jarret de Veau comme une Blanquette,
Pulpe de Panais 24 €

Tournedos de Bœuf, Aubrac ou Salers (Selon Arrivage),
Compression de Butternut et Pommes de Terre,
Jus à la Tapenade aux Notes d'Anchois 26 €

Potimarron Rôti et Purée Fumée,
Riz au Bambou, Céréales et Coulis de Courge  21 €

Fromage Blanc 6,5 €

Demi-Fromage de Chèvre Frais aux Herbes des Canuts 7,5 €

Trilogie de Fromages 11 €

Île Flottante au Caramel Tendre,
Sauce Vanille 12 €

Douceur Chocolatée et Fruits de Saison,
Sur un Sablé Croustillant  12 €

Les Fruits du Verger Marinés au Dom Pacello,
Crèmeux Mascarpone 12 €

Ananas confit aux Douces Épices,
Brioche Croustillante dorée au Sautoir, Crème Crue 12 €

Nous vous informons que la Carte des Vins
de notre Restaurant Gastronomique est également à votre disposition

Plat Sans Gluten, Sans lactose 

14, boulevard Fernand Point - 38200 VIENNE, FRANCE
Tél : +33 4 74 53 01 96 - Fax : +33 4 74 85 69 73 - pyramide@relaischateaux.com
www.lapyramide.com

