[l'espace] PH ③

	verre 12 cl	bouteille
Champagne Duval Leroy "Cuvée Pyramide"	20 €	89 €
Cocktail Andrea	15 €	
Spritz	14 €	
Cocktail Sans Alcool Kazuko	10 €	
Griottini (vermouth,cerise, absinthe dans un verre de 5 cl)	6,5 €	
Vins Blancs:		
IGP Viognier du Moment	9 €	41 €
Mâcon Villages "Les Genevières" Servy-Douhay 2024	10 €	51 €
Saint-Peray "Version" F. Villard 2023	10,5 €	55 €
Touraine "Les Vendanges" F. Chidaine 2024	9,5 €	49 €
Condrieu du Moment	19 €	95 €
Vins Rosés:		
Coteaux Varois en Provence Domaine Ramatuelle 2025	7 €	37 €
Vins Rouges:		
IGP Syrah du Moment	9 €	41 €
Côtes du Rhône Villages Seguret Clos Léopold 2024	9,5 €	45 €
Médoc "Cuvée Renaissance" Château Layauga-Dubosc 2017	9,5 €	49 €
Saint-Joseph Domaine du Monteillet 2023	10 €	51 €
Côte Rôtie du Moment	19 €	95 €
Vin Moelleux:		
Sauternes Château Villefranche 2020	9,5 €	45 €
Jus de Fruits	**25 cl**	
Abricot, Poire, Framboise, Fraise, Pêche, Tomate … 25 cl	7 €	
Bières :	**33 cl**	
Brasserie Il fût un Temps Maison Henriroux Pils Verveine Citronée 33 cl	8 €	
Brasserie Il fût un Temps 33 cl	8 €	
Eaux Minérales	**50 cl**	**1 L**
Vittel / Evian	4 €	7 €
San Pellegrino / Badoit	4 €	7 €
Saint Géron (Eau Gazeuse de Haute Loire)		10 €
Cafés et Infusions:		
Café ou Café Décaféiné		4 €
Thé et Infusion		4 €

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

Brioche Perdue et Foie Gras cuit au Torchon, Chutney et Pickels de Poire au Kalamansi	30 €
Aspic de lapin, Condiment de Légumes aux Épices Cajun	25 €
Mi-Cuit de Saumon, Carottes Rouges au Vinaigre de Xérès et Falafels, Crémeux de Pommes Granny Smith	26 €
Feuille à Feuille de Patate Douce aux Graines de Chia, Réduction d'Orange	21 €
Dos de Daurade Rôti, Pulpe de Choux-Fleurs Grillés et Fricassée Forestière, Beurre aux Œufs de Poisson	31 €
Souris d'Agneau en Douce Cuisson au Miel de Romarin, Risotto de Petit Épeautre et Navet Jaune	32 €
Paleron de Bœuf cuisiné comme un Pot Au Feu, Bouillon de Vermicelles et Légumes au Poivre de Seichuan	30 €
Portobello aux Aromates, Onctueux de Champignons et Noisettes, Mousse d'Ail	21 €
Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis	9 €
Demi-Fromage de Chèvre Frais, Chutney du Moment	11 €
Trilogie de Fromages et Confiture "Les Saisons de Rosalie"	16 €
Timbale de Fruits Noirs Croustillante, Mousse Acidulée	16 €
Déclinaison Chocolatée, Mi-Cuite, Crémeuse et Croustillante, Fraîcheur Vanillée	16 €
Variation de Prunacées, Arlettes Feuilletées Caramélisées	16 €
Poire de notre Vallée Rhodanienne, Façon "Belle-Hélène", Crème Glacée Lait d'Amande	16 €

Allergène fruits à coques
Plat Sans Gluten, Sans lactose
N'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes

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