	verre 12 cl	bouteille
Champagne Duval Leroy "Cuvée Pyramide"	20 €	89 €
Cocktail Andrea	15 €	
Spritz Bellecour	14 €	
Cocktail Sans Alcool Kazuko	10 €	
Griottini (vermouth,cerise, absinthe dans un verre de 5 cl)	6,5 €	

Les Régionaux de l'Etape:

Vins Blancs:

IGP Viognier du Moment	9 €	41 €
Condrieu du Moment	19 €	95 €

Vins Rouges:

IGP Syrah du Moment	9 €	41 €
Côte Rôtie du Moment	19 €	95 €

Suggestions du Moment:

Vin Moelleux:

Vouvray "Moelleux" Domaine d'Orfeuilles 2018	9 €	35 €

Vins Blancs:

Crozes-Hermitage "Cour de Récré" F. Villard 2023	10 €	51 €
Alsace "Gentil" Famille Hugel 2022	9 €	41 €
Côtes du Roussillon "Occultum Lapidem" M. Chapoutier 2019	9,5 €	49 €

Vins Rosés:

50cl Côteaux Varois en Provence Domaine de Ramatuelle 2024		24 €
Côteaux Varois en Provence Domaine de Ramatuelle 2024	7 €	34 €
IGP Alpilles Vallon des Glauges "Iris" Domaine Oddo	7 €	34 €

Vins Rouges:

Crozes-Hermitage "Domaine des Grands Chemins" Delas 2021	10 €	51 €
Cabardès "Ethymologie" Domaine de Brau 2020	9,5 €	45 €
Corse Sartène "Rosumarinu" Domaine Sant Armettu 2024	9,5 €	49 €

Jus de Fruits

Abricot, Poire, Framboise, Fraise, Pêche, Tomate … 25 cl	7 €

Bières :

Brasserie Il fût un Temps Maison Henriroux Pils Verveine Citronée 33 cl	8 €
Brasserie Il fût un Temps 33 cl	8 €
Brasserie du Mont Salève Brune Tzarine 33cl	8 €
"1664" Kronenbourg 25cl	7 €

Eaux Minérales

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 €

[l'espace] PH ③

PASCALE ET PATRICK HENRIROUX

Gravelax de Julienne, Guacamole et Jeunes Radis	22 €
Canard Confit, Quinoa Mangue et Passion aux Fruits Secs torréfiés	26 €
La Tomate Déclinée en Textures et Variétés, Stracciatella aux Éclats d'Olives Caramelisées	19 €
Asperges Blanches de Mr Bruyère, Vinaigrette de Kiwi et Bavaroise Végétale	20 €
Dos de Lieu Jaune, Écrasé de Pommes de Terre et Croquant de Fenouil, Bouillon de Coquillages	28 €
Lomo de Porc Basque Ibaiama au Piment d'Espelette, Palet de Filini aux Poivrons Doux, Pesto de Roquette	29 €
Gigot d'Agneau Braisé en douce cuisson de 7 heures, Mijoté de Haricots Coco et Huile Aromatique	26 €
L'Aubergine Longue de Chine Fondante, Beurre de Noix de Cajou et Acidulé Citron Vert	20 €
Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis de Fruits	9 €
Demi-Fromage de Chèvre Frais, Cerises et Amandes	10 €
Trilogie de Fromages et Marmelade de Saison	14 €
Millefeuille au Sarrasin Grillé, Fraîcheur de Havane, Caramel au Beurre Salé	15 €
Le "Tout Choc", Crémeux Chocolat 64%, Glace au Grué de Cacao	15 €
Omelette Norvégienne à la Vanille, Escortée de Grand Marnier	15 €
Farandole de Fraises au Poivre Voatsiperifery, Pannacotta à l'Amande, Vinaigrette Acidulée	15 €

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