

	verre 12 cl	bouteille
Champagne Duval Leroy "Cuvée sur Mesure - La Pyramide"	17 €	79 €
Cocktail Andrea	14 €	
Spritz Bellecour	14 €	
Cocktail Sans Alcool Kazoku	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	18 €	89 €

Vins Rouges:

IGP Syrah du Moment	9 €	41 €
Côte Rotie du Moment	18 €	89 €



Vins Rosés:

Côteaux Varois en Provence Domaine Ramatuelle 2023	 7 €	35 €
Côteaux Varois en Provence Domaine Ramatuelle 2023 50cl	 9,5 €	21 €
Bandol Domaine La Tour du Bon 2023	 9,5 €	45 €

Vin Moelleux:

Alsace "Altenberg de Bergheim" Gewurztraminer G. Lorentz 2016	 9,5 €	45 €
---	---	------

Vins Blancs:

Sancerre "Chavignol" Domaine Delaporte 2022	 10 €	51 €
Mâcon Village N. Maillot 2021	9,5 €	45 €
Saint Joseph Domaine S. Badel 2022	 10 €	51 €

Vins Rouges:

Crozes Hermitage "Espigle" C.Betton 2022	9,5 €	45 €
Mercurey Village Domaine Tupinier-Bautista 2022	13 €	65 €
IGP Côtes Catalanes "L'enfant Perdu" Domaine des Enfants 2019	 9,5 €	45 €

Jus de Fruits

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

Bières :

Brasserie Il fût un Temps (Blonde ou Bière du Moment) 33 cl	8 €	
Brasserie du Mont Salève (I.P.A. Mademoiselle ou Brune Tzarine) 33cl	8 €	
"1664" Kronenbourg 25cl	7 €	

Eaux Minérales

Vittel / Evian	50 cl	litre	
San Pellegrino / Badoit	4 €	7 €	
	4 €	7 €	

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

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

Feuille à Feuille d'Agneau en Marinade Légèrement Épicée, Salade de Pois Chiche aux Saveurs d'Orient 16 €

Canard Confit et Foie Gras 19 €
Bouillon de Champignons au Shiso

Dos de Cabillaud cuit à la Nacre, Crèmeux de Choux Fleur, Huile de Poireaux 25 €

Asperges Blanche de "Monsieur David Bruyère", Condiment Mangue Passion  19 €

Quenelles de Crustacés à l'Encre de Seiche, Épinards et Champignons, Émulsion Brandade 25 €

Suprême de Pintade Cuit en Strate de Pommes de Terre, Jus Crémé au Curry Madras 26 €

Ris d'Agneau Mijotés au Madère, Légumes Printaniers 24 €

Gnocchis de Manioc, Purée aux Oignons caramélisés  20 €

Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis de Fruits 8 €

Demi-Fromage de Chèvre Frais à la Pistache, Compotée Abricot et Poivre 9 €


Trilogie de Fromages 13 €

Boules de Berlin servies tièdes, Sauce au choix (Caramel ou Chocolat) 13 €

L'Ananas Cuit et Cru en Coque de Biscuit Sablé, Fraicheur Cardamome, Écume de Coco 13 €

La Pomme et le Jasmin dans un Fin Moelleux Sorbet Acidulé  13 €

Croquant Chocolaté et Caramel Beurre Salé, Crème Glacée au Sarrasin 13 €

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

