

La Carte DES BOISSONS

LES BIÈRES À LA PRESSION

Bière à la pression
Panaché ou monaco
Picon bière

| 25 CL | 33 CL | 50 CL |
|-------|-------|-------|
| 3,5€ | | 6€ |
| 4€ | | 6,5€ |
| 4€ | | 6,5€ |

BIÈRE À LA BOUTEILLE *(la Canute Lyonnaise)*

Tête d'Or *(blonde)*
Grange Blanche *(blanche)*
X rousse *(ambrée)*

6€
6€
6€

VIN D'APÉRO

Kir *(mûre ou cassis)*
Porto

| 6 CL | 12 CL |
|------|-------|
| | 4€ |
| 6€ | |

LES PÉTILLANTS

Cerdon
Champagne domaine Pouillon brut
Apéritif maison *(Prosecco, crème de pamplemousse
& crème de cassis)*

| 10 CL | BTL. |
|-------|------|
| | 26€ |
| 8€ | 45€ |
| 6€ | |

APÉRITIFS VIEILLE FRANCE

Ricard
Bardouin
Suze/Campari
Martini blanc/rouge

| 2 CL | 4 CL | 6 CL |
|------|------|------|
| 3€ | | |
| 4€ | | |
| | 5€ | |
| | 5€ | |

VINS EN POT

Mâcon blanc *Cave d'Azé*
Côte du Rhône rouge
Cave des vigneron d'Estézargue

| 25 CL | 50 CL |
|-------|-------|
| 6€ | 12€ |
| 6€ | 12€ |

La Carte DES BOISSONS

COCKTAIL

| | | |
|--|-------|------|
| Spritz (<i>Apérol, crémant, eau pétillante</i>) | 12 CL | 7,5€ |
| Spritz Suze (<i>Suze, crémant, eau pétillante</i>) | | 7,5€ |
| Americano (<i>Martini, Campari eau pétillante</i>) | | 8€ |

SODAS

| | 20 CL | 25 CL | 33 CL |
|-------------------|-------|-------|-------|
| Coca ou Coca zéro | | | 3,5€ |
| Schweppes | | 3,5€ | |
| Lipton Ice Tea | 3,5€ | | |
| Perrier | | | 3,5€ |
| Limonade | | 3,5€ | |

EAUX MINÉRALES

| | | | | |
|-----------------|-------|-----|----|----|
| Evian ou Badoit | 50 CL | 1 L | 4€ | 5€ |
|-----------------|-------|-----|----|----|

SIROPS

| | | |
|---|-------|----|
| Menthe, Fraise, Grenadine, Citron acide, Orgeat | 25 CL | 2€ |
|---|-------|----|

JUS DE FRUITS & NECTAR BISSARDON

| | | |
|---|-------|----|
| Pomme framboise, Tomate, Pêche de vigne | 25 CL | 5€ |
| Abricot Bergeron | | |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------|------|
| Café ou café décaféiné | 2€ |
| Thé ou infusion | 3,5€ |
| Noisette | 2,5€ |
| Grand crème | 3,5€ |

Menu DE FANNY

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

25€

ENTRÉE + PLAT

23€

PRIX À LA CARTE ENTRE PARENTHÈSES

Bien COMMENCER LA PARTIE

TERRINE DES BOULISTES

Aux foies de volaille, foie gras & pistaches
Salade & cornichons

(9€)

GRAVELAX DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH & BAIES ROSES

Mousseline de choux fleur,
Sommités de brocolis & dill sauce

(9€)

CASSOLETTE D'ESCARGOTS «N°6» (6 pièces)

De chez Benjamin (Mont du Lyonnais)
Ravioles de la mère Maury, lard paysan fumé,
Paysanne de carottes & céleri, croûtons frits
Servi dans un bouillon de poule crémé

(13€)

(3€ de supplément dans le menu)

VELOUTÉ DE PANAIS

Gésiers de canard confits,
Réduction d'orange & balsamique blanc
Oignons frits

(9€)

Les
**PLATS CANAILLES
& CLASSIQUES**

SUPRÊME DE PINTADE CROUSTI/MOELLEUX

Jus brun de volaille au porto
Chou & oignons confits à la graisse de canard

(17€)

FILET DE MERLU RÔTI

Risotto de lentilles Beluga au Parmigiano Reggiano
Fumet crémé/safrané

(17€)

**TARTARE DE BŒUF DES BOULISTES
AU COUTEAU**

Presque tradi... câpres, jaune d'oeuf, cornichons, persil,
échalotes, deux moutardes et tabasco vert

Préparé en cuisine

Écrasé de pommes de terre

(15€)

**BARBOTON D'AGNEAU PRIS DANS L'ÉPAULE
COMME CHEZ MÉMÉ COCO**

Légumes d'hivers

(Butternut, rutabaga, pomme de terre amandine)

(17€)

Les
FROMAGES & DESSERTS

A L'ARDOISE

5 À 9€

Pour
**ACCOMPAGNER
L'APERÔ**

Produits de nos régions ou faits maison

½ SAUCISSE SÈCHE (90g environ)
De chez Fanton, au piment d'Espelette

4,5€

CERVELLE DE CANUT MAISON
Chèvre & vache

5€

HOUMOUS DE POIS CHICHE
Paprika, persil & huile d'olive

4,5€

GUINDILLAS
Petits piments verts doux du pays Basque

4,5€

Pour

13,5€

LA MARMAILLE (jusqu'à 12 ans)

SIROP

-

PETIT PLAT pour les apprentis joueurs

-

DESSERT

*Suivez
nous*



MENU DU JOUR 17€

Entrées

SALADE PIÉMONTAISE

Pommes de terre, cervelas
cornichons, oeuf dur, échalotes

Ou

VELOUTÉ DUBARRY

Huile de noisettes torréfiées
Poêlée de champignons (paris/pleurotes) en persillade

Plat

COQ AU VIN

Gratin de pommes terre des Boulistes

Desserts

MARBRÉ CHOCOLAT/VANILLE

Crème anglaise

Ou

FAISSELLE OU CERVELLE DE CANUT

FORMULE 18,5€

Avec l'entrée du jour 21,5€

TARTARE DE BŒUF DES BOULISTES AU COUTEAU

Presque tradi... câpres, jaune d'oeuf, cornichons, persil,
échalotes, deux moutardes et tabasco vert

Préparé en cuisine

Écrasé de pommes de terre

-

DESSERTS JOUR