



Notre restaurant vous invite à faire une pause gourmande sur la légendaire Nationale 7, la route des vacances, des saveurs et des souvenirs. Entre Lyon et les premières collines du Beaujolais, nous vous accueillons dans une ambiance où authenticité et générosité sont les maîtres-mots.

Notre carte rend hommage aux classiques de la cuisine française, revisités avec fraîcheur et simplicité, ainsi qu'aux produits de saison sélectionnés avec soin. Que vous soyez de passage ou fidèle habitué, prenez le temps de savourer un moment de plaisir et de partage à notre table.

Entrée ou à Partager



Œufs mayonnaise au paprika fumé	4,9
Stracciatella	7
Sucrine, croûtons à l'ail et parmesan	7
Houmous au citron confit et zaatar	6,9
Tartare de saumon	11
Tartare de bœuf	11
Focaccia au romarin	4

LES MIDIS

Suggestion du midi

Du lundi au vendredi midi

Plat : 14 ou Plat + Dessert : 18

Les encas du Midi

Croque-monsieur, mesclun	13
Cheeseburger, frites	14
Suggestion snacking du jour	14

PLATS

Le Froid



Bowl Veggie	15
<i>Blé, concombre, courgette, chou rouge pois chiche, feta, herbes fraîches et sauce yaourt</i>	
Bowl saumon	19
Salade Cesar	17
Tomates anciennes et burrata	15
Tartare de saumon à la mangue et ciboule	19
Tartare de bœuf préparé par nos soins	17

Les Brochettes



Brochettes flambées devant vos yeux.

Saumon façon tandoori	20
Crevette curry et coco	21
Poulet citron et thym	19
Bœuf paprika fumé	22
Bœuf onglet thaï	25

DESSERTS

Goutte Norvégienne	7
Crème brûlée à table	6
Baba au Rhum et fruits de la Passion	7
Finger cookie,	7
<i>caramel et ganache chocolat</i>	
Pastèque et melon à la menthe	7
Café gourmand	9
Glaces artisanales :	
1 boule : 3 2 boules : 5,5 3 boules : 8	
Coupe fraise Melba	9
Chocolat ou Café Liégeois	9

Accompagnements

Frites,
Pommes grenailles,
Demi aubergine et mesclun

FROMAGES

Demi St Marcellin	3,5
Faisselle	4



Carte des boissons

LES TAPAS

Les soirs à partir de 18h30

Planche de Fromage	15
Saucisson entier	14
Oeufs mayonnaise au paprika fumé	4,9
Stracciatella	7
Sucrine, croûtons à l'ail et parmesan	7
Houmous au citron confit et zaatar	6,9
Focaccia au romarin	4
Croque-Monsieur	11
Bol de frites	7



LES BROCHETTES

Brochettes flambées devant vos yeux.

Saumon façon tandoori	17
Crevette curry et coco	18
Poulet citron et thym	16
Bœuf paprika fumé	19

SOFTS

Schweppes Agrum' 25cl	4,50
Schweppes Tonic 25cl	4,50
Fuzetea / Oasis Tropical 25cl	4,50
Orangina 25cl	4,50
Fanta 33cl	4,50
Coca Cola / Zero 33cl	4,50
Diabolo 33cl	4,30
Sirop	3,00
Red Bull Energy drink	6,00

APERITIFS

Martini Rosso, Bianco 6cl	6
Ricard, Pastis 51 3cl	6
Suze 6cl	6
Cinzano 6cl	6
Campari 6cl	6
Lillet Blanc 6cl	6

BIÈRE

	25cl	50cl
Bud	4	7
Leffe Blonde	4,5	8
Leffe Ambré	4,5	8
Hooegarden	4,5	8
IPA Goose Island	4,5	8

Bière Bouteille

	33cl
Desperados / Corona	8
Heineken 0.0 sans alcool	7

JUS DE FRUITS

Granini 25cl	4,50
<i>Tomate, Pomme, Orange</i>	
<i>Pêche, Abricot, Fraise</i>	

EAU

Evian (75 cl)	5,00
Badoit (75 cl)	5,00

LIQUEURS

	4cl
Get 27	12 -
Menthe poivrée,	12 -
Menthe pastille	12 -
Limoncello	12 -
Amaretto	12 -
Cointreau	12 -
Baileys	12 -
Liqueur Mandarine	12 -





Carte des Vins



VINS BLANCS

	12cl	75cl
IGP Gard	4,5	25
Domaine royal Jarras Chardonnay		
IGP Viognier	4,5	25
Les Costes pays d'oc		
IGP Chardonnay		
Les Costes pays d'oc	4,5	26
IGP Côte de Gascogne Moelleux	6	28
Domaine de Joy St André		
IGP Savoie / Apremont		32
Domaine Philippe Betemps		
AOP Chablis	8	46
Le Finage La Chablisienne		
AOP Macon Village	7	32
Château Charnay		
AOP Saint Veran	8	34
Domaine Chavet		
AOP Viré Clessé	8	34
Vérizet Grande réserve		
AOP Saint Joseph		40
Domaine Courbis		
AOP Condrieu		65
Les Vallins		
AOP Puligny-Montrachet		128
Louis Jadot 2019		
AOP Montagny 1^{er} Cru		68
Vignerons de Buxy Les Coères		
AOP Meursault		88
Vignerons de Buxy Les Coères		

ROSÉS

	12cl	75cl
AOP JARRAS	4,5	26
Domaine Royal de Jarras		
AOP Côtes de Provence	8	39
Minuty Prestige		
AOP Côtes de Provence	8	43
Château Sainte Marguerite		

VINS ROUGES

	12cl	75cl
AOP Beaujolais	4,5	26
Château des Ravatys		
AOP Côte de Brouilly	8	39
Château des Ravatys Cuvée Mathilde		
AOP Haute Côte de Beaune	7	34
Domaine Nuiton Beaunoy		
AOP Mercurey		59
Domaine de la Bressande		
AOP Côte du Rhône	4,5	29
Les Caprices D'Antoine		
AOP Saint Joseph	8	42
Les Roches Percées		
AOP Crozes-Hermitage	8	39
Les Jalets BIO		
AOP Château-Neuf-du-Pape		71
Clos de l'oratoire des Papes		
AOP Pic Saint Loup	7	32
Domaine HT Lirou		
AOP Côte Rotie		90
La Sarrasine Domaine Bonserine		
AOP Chassagne Montrachet 1^{er} Cru		130
Au pied du Mont Chauve 2018		
AOP Gevrey Chambertin		115
Domaine A. Bichot		
AOP Pommard		110
Clos Commaraine Louis Jadot		

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Greno	11	65
Pommery	16	90
Perrier-Jouët	-	98
Veuve Cliquot	-	115



Carte Cocktails



Les incontournables

Espresso Martini	12
Vodka Zubrowka Biala, Espresso, Kahlúa, Sirop de sucre	
Pornstar Martini	12
Vodka Zubrowka Biala, Liqueur passio, Purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, Shot de champagne	
Gin Fizz	12
Gin Hendrick's, Jus de Citron Jaune, Sirop de Sucre, Soda	
Apple Martini	12
Vodka Zubrowka Biala, Liqueur pomme vert, jus de citron, sirop de sucre	
Southside	12
Gin Hendrick's, Jus de citron vert, Menthe, Sirop de sucre	
Bramble	12
Gin Hendrick's, Jus de citron, Sirop de sucre, Crème de mure	
Amaretto Sour	12
Amaretto, Jus de citron, Sirop de sucre Angostura	
Whiskey Sour	12
Monkey Shoulder, Jus de Citron Jaune, Sirop de sucre, Angostura	
Clover Club	12
Gin Hendrick's, Jus de citron vert, Purée de framboise	
Lynchburg Lemonade	12
Whiskey Monkey Shoulder, Cointreau, Jus de citron jaune, Sirop de Sucre, Limonade	
Bloody Mary	12
Vodka Zubrowka Biala, Jus de Tomate, Jus de citron vert, Tabasco, Sauce Worcestershire, Sel de Celeri	

Nos signatures

Vodkamboise	18
Vodka Zubrowka Biala, Citron Vert-Menthe, Sirop de framboise, Sprite	
Twisted Paloma	18
Tequila, Mezcal, Jus de Citron Vert, Shrub de Pomme de terre, Pomme de terre	
Hibiscus Collins	18
Gin Hendrick's, Jus de Citron, Sirop de Thè Hibiscus, Hibiscus Soda	
Ma Cherise	18
Brandy, Maraschino, Jus de citron, Sucre	
7 Rooftop	18
Rhum Sailor Jerry, infusé aux fruit de la Passion, Sirop de Mangue, Purée de Passion, Jus de Citron Mousse de Passion	

Mix Cocorico

Spritz Cinzanno	8
Moscow Mule	8
Bazil Smash	8

Sans Alcool

Virgin cocktails classiques	8 €
Mojito, Piña Colada, Sex on the beach	
Virgin by Martini Vibrante ou Floreale	8 €
Schweppes Sélection Tonic, rondelle d'orange	

Les classiques

Envie d'un cocktail intemporel ? Mojito, Negroni, Margarita...
Demandez, notre barman s'occupe du reste

