


ROOFTOP
RESTAURANT

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	4,9
St Marcellin rôti au four, miel et romarin	6,5
Poireau vinaigrette au parmesan	6
Houmous au citron confit et Zaatar	6,9
Pizzeta gorgonzola et poire	9
Focaccia au romarin	4
Stracciatella	7
Jambon persillé (<i>Maison Baraban</i>)	9
Terrine de Campagne (<i>Maison Baraban</i>)	9
Belle tranche de pâté croute (<i>Maison Baraban</i>)	11

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, frite	14
Le snack du jour, mesclun	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
Tartare de saumon à la mangue et ciboule	19
Tartare de boeuf préparé par nos soins	17

Les Brochettes



Brochettes flambées devant vos yeux.

Saumon tandoori	20
Crevette curry et coco ou Beurre maître d'hôtel	21
St Jacques nature	28
Bœuf Morille ou Maître d'hôtel	22
Onglet de bœuf Morille ou Maître d'hôtel	25
Canard et escalope de foie gras	27
Poulet Moutarde ou Tandoori	19

DESSERTS

Omelette Norvégienne	7
Finger cookie, caramel et ganache chocolat au lait	7
Baba au Rhum et fruits de la Passion	7
Crème brûlée à table	6
Poire Belle Hélène	7
Café gourmand	9
Chocolat ou Café Liégeois	9

GLACE ARTISANALE : Gérard Cabiron MOF

1 boule : 3. 2 boules : 5,5 3 boules : 8

Accompagnements

Frites,
Pommes grenailles,
Purée
Potimarron rôti et mesclun

FROMAGES

Demi St Marcellin	3,5
<i>sélection Marie Quatrehomme MOF</i>	
Faisselle	4



Carte des boissons

LES TAPAS

Les soirs à partir de 18h30

Planche de Fromage	15
<i>(sélection Marie Quatrehomme MOF)</i>	
Saucisson entier Domaine Abotia	14
Oeuf mayonnaise	4,9
St Marcellin rôti au four, miel et romarin	6,5
Poireau vinaigrette au parmesan	6
Houmous au citron confit et Zaatar	6,9
Pizzeta gorgonzola et poire	9
Focaccia au romarin	4
Croque-Monsieur	11

Maison Baraban :

Jambon persillé	9
Terrine de Campagne	9
Belle tranche de pâté crouste	9
Planche canaille (Maison Baraban)	18,5

APERITIFS

Martini Rosso, Bianco 6cl	4
Ricard, Pastis 51 3cl	4
Suze 6cl	4
Cinzano 6cl	4
Campari 6cl	4
Lillet Blanc 6cl	4
Porto Rouge 6cl	4

SOFTS

Schweppes Agrum' 25cl	4,5
Schweppes Tonic 25cl	4,5
Fuzetea / Oasis Tropical 25cl	4,5
Orangina 25cl	4,5
Fanta 33cl	4,5
Coca Cola / Zero 33cl	4,5
Diabolo 33cl	4,3
Sirop	3
Red Bull Energy drink	6

JUS DE FRUITS Granini 25cl

Pêche, Abricot, Fraise	4,5
Tomate, Pomme, Orange	

BIÈRE

	25cl	50cl
Bud	4	7
Lefe Blonde	4,5	8
Lefe 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

LIQUEURS

	4cl
Get 27 / 31	10
Menthe pastille	10
Limoncello	10
Amaretto	10
Cointreau	10
Baileys	10
Liqueur Mandarine	10
Poire / Mirabelle	10
Cognac Hennessy	12
Chartreuse verte	14

MAISON JACOULOT

	4cl
Menthe Poivré	9,5
Orange amère	9,5
Mandarine	9,5
Prunelle	9,5
Poire	9,5
Abricot	9,5
Lemon	9,5
Plantes et épices	9,5
Sapin	9,5
Vervaine	9,5

EAU

Evian (75 cl)	6
Badoit (75 cl)	6
Filtrabio Plate ou gazeuse (75 cl)	3,5





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	4,5	26
Les Costes pays d'oc	6	28
IGP Côte de Gascogne Moelleux		
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

