



A
PAS
DE
LOUP

FORMULES MIDI

PLAT CHAUD + DESSERT + CAFE

15.90€

LA CARTE

NOS PLANCHES A PARTAGER ... OU PAS

PLANCHE DE CHARCUTERIE	9€
PLANCHE DE FROMAGE	13€
PLANCHE MIXTE	15€

NOS SALADES

	PETITE	GRANDE
SALADE GRECQUE	8€	15€
SALADE LYONNAISE	8€	16€
SALADE TOMATES, FRAISES, CHEVRE	9€	17€

ROOM-SERVICE : APPELER LE RESTAURANT AU 3013 (un supplément de 5€ sera appliqué)

Prix nets service compris



A
PAS
DE
LOUP

LA CARTE

NOS CLASSIQUES

OMELETTE JAMBON FROMAGE (aux oeufs bio)	15€
FISH & CHIPS	16€
BURGER SAVOYARD	19€
BAVETTE D'ALOYAU (200g) 	23€

LES PLATS DU CHEF

LA SUGGESTION DU JOUR	19€
 CRUMBLE DE LEGUMES, riz basmati et salade verte	15€
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF, frites et salade verte	19€
BRUSCHETTA GOURMANDE, frites et salade verte	20€
POULPE AU CURRY et ses pommes de terre grenaille	27€
AGUACHILE, riz basmati et salade verte	24€
TATAKI DE BOEUF, nouilles de riz sauce soja	26€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES: + 3€

LES DESSERTS

FAISSELLE (crème &/ou coulis de fruits rouges)	6€
COUPE DE FRUITS FRAIS	7€
ILE FLOTTANTE AUX PRALINES	7€
TARTE AUX FRUITS DE SAISON	6€
TIRAMISU DU MOMENT	9€
COUPE DE GLACE 3 BOULES (parfum au choix)	9€
CAFÉ GOURMAND	10€

LES VINS ROUGES

37.5CL

CROZES HERMITAGE "CAVE DE TAIN" AOC 2022	24€
--	-----

75CL

BOURGOGNE "DOMAINE ROCHEBIN" AOC 2022	29€
VIN ARGENTIN "PERLITA" 2019	32€
CROZES HERMITAGE "CAVE DE TAIN" AOC 2022	39€
SAINT JOSEPH "DOMAINE FAVIERE" AOC 2022	42€
PESSAC LEOGNAN "COLOMBIER DE BROWN" AOC 2021	48€

LES VINS BLANCS

VIOGNIER "VIGNES ANTIQUES" IGP	18€
SANCERRE "LES ORMEAUX" AOC 2020	42€

LES VINS ROSÉS

IGP PAYS D'OC ROSÉ "PUECH HAUT" ARGALI 2023	35€
CÔTES DE PROVENCE STE VICTOIRE "HYDROPATHE" AOC 2021	45€

LES VINS AU VERRE (12,5CL)

ROUGE

BOURGOGNE "DOMAINE ROCHEBIN" AOC 2022	7€
CROZES HERMITAGE "CAVE DE TAIN" AOC 2022	8€
PESSAC LEOGNAN "COLOMBIER DE BROWN" AOC 2019	9€
VIN ARGENTIN "PERLITA" 2019	7€

BLANC

IGP VIOGNIER "VIGNES ANTIQUES"	6€
IGP CÔTES DE GASCogne "LES CHARMES" 2023	7€
SANCERRE "LES ORMEAUX" AOC 2020	8€

ROSÉ

IGP MEDITERRANÉE BIO "FAVORI" 2023	7€
CÔTES DE PROVENCE "HYDROPATHE" AOC 2021	9€



A PAS DE LOUP

LES BULLES (12CL)

COUPE DE PROSECCO	8€
COUPE DE CHAMPAGNE "BESSERAT DE BELLEFOND"	15€
CHAMPAGNE "BESSERAT DE BELLEFOND" (75CL)	90€

WHISKIES (4CL)

CLAN CAMPBELL	9€
JACK DANIEL'S	11€
OBAN 14 ANS	14€

BIÈRES PRESSION

NINKASI BLONDE 4° 25CL/50CL	4€/8€
BIÈRE DE SAISON 25CL/50CL	6€/11€

BIÈRES BOUTEILLE (33CL)

GRIMBERGEN AMBRÉE 6,5°	7€
LAGUNITAS IPA 6.2°	8€

ALCOOLS & DIGESTIFS (4CL)

GIN, TÉQUILA, VODKA, BAILEY'S, GET 27, CALVADOS, LIMONCELLO, AMARETTO, COINTREAU, RHUM HAVANA CLUB BLANC, EAU DE VIE DE POIRE & FRAMBOISE	8€
RHUM HAVANA CLUB 7 ANS, CHARTREUSE VERTE, COGNAC, ARMAGNAC	10€

COCKTAILS ALCOOLISÉS (25CL)

KIR (CASSIS, MURE, FRAMBOISE, PÊCHE)	6€
TÉQUILA SUNRISE, SPRITZ, MOJITO, AUTRES COCKTAILS	10€
COCKTAIL DU MOIS	10€

BOISSONS FROIDES SANS ALCOOL

EAUX : EVIAN 50CL, BADOIT 50CL	4€
EVIAN 1L, BADOIT 1L	6€
SODAS : COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, SCHWEPPS TONIC, LIMONADE, PERRIER (33CL) / ORANGINA, FUZETEA (25CL)	4€
JUS DE FRUITS 25CL : ORANGE, POMMES, ANANAS, TOMATE, MULTIFRUITS	4€
SIROPS : GRENADINE, MENTHE, CITRON, FRAISE, PÊCHE, ORGEAT	2€
COCKTAIL DE FRUITS	8€

BOISSONS CHAUDES SANS ALCOOL

EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO, THÉ, INFUSION	3,50€
CAPPUCCINO	4€