



Boissons sans Alcool

Sodas	3,00€
Coca, Coca Zéro, Sprite, Nestea, Orangina, Gini, Fanta orange, Perrier, Oasis Tropical ou Pomme Cassis Framboise	
Jus de fruits	3,00€
Orange, Ananas, Litchi, Abricot, pêche, Banane, Fraise, Pomme, Poire	
Diabolos	3,00€
Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	
Sirop à l'eau	2,00€
Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	

Les Incontournables

Demi Pression Blonde	3,50€
Sérieux Blonde	7,00€
Demi Pression Blonde + Sirop	4,00€
Sérieux Blonde + Sirop.....	7,50€
Demi Pression Black Licorne	4,50€
Sérieux Black Licorne 25cl	9,00€
Panaché	4,00€
Sérieux Panaché	7,50€
Monaco.....	4,00€
Sérieux Monaco	7,50€
Desperados bouteille.....	4,50€
Kir Chardonnay (cassis, framboise, mûre, pêche, mirabelle).....	3,50€
Pastis, Ricard 2cl.....	3,50€
Martini blanc, Martini rouge 6cl	4,00€
Porto blanc, Porto rouge 6cl.....	4,00€
Marsala aux œufs ou aux amandes 6cl	4,00€
Suze 6cl.....	4,00€
Scotch Whisky 4cl (supp. soda 1,50€)	5,00€
Jack Daniel's 4cl (supp. soda 1,50€).....	6,50€
Vodka, Malibu, Gin 4cl (supp. soda 1,50€).....	5,00€

Cocktails..... 9,00€

Mojito : Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne angostura
Tropical Storm : Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, curaçao
Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, grenadine
Blue Lagon : Gin, jus de citron, curaçao
Caledonien : Whisky, jus d'orange, grenadine
Russian Lady : Vodka, jus de fraise, limonade, grenadine

Cocktails sans alcool..... 7,50€

Eldorado : Jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine
Exotic Club : Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, jus de pêche, sirop de fraise
Syracuse : Jus de banane, jus de litchi, jus de poire, sirop de grenadine

Assiette à partager

Poisson	11,00€
4 beignets de calamard	
4 goujonnettes de carpe	
4 accras de morue	
Charcuterie	11,00€
4 tranches de jambon cru	
4 tranches de chorizo	
1 terrine de campagne maison.	



Les Eaux

Evian 50cl.....	3,00€
Evian 100cl.....	5,00€
San Pellegrino 50cl	3,00€
San Pellegrino 100cl	5,00€



Les Vins

Rouge

Côtes du Rhône AOC Guigal 75cl.....	26,00€
Saint Joseph 75cl.....	34,00€
Chianti 75cl.....	22,00€

Rosé

Côtes de Provence «Bailli» 75cl.....	24,50€
«Terre Marine» Gris du Var 75cl.....	15,00€

Pichets

Côtes du Rhône Cellier des Chartreux..46cl 11,00€.....	25cl 6,50€.....	Verre 3,50€
Duras Gamay IGP Comté Tolosan	46cl 9,00€.....	25cl 5,00€..... Verre 3,00€
Côtes de Provence AOP (rosé)	46cl 11,00€.....	25cl 6,50€..... Verre 3,50€
Chardonnay IGP (blanc).....	46cl 11,00€.....	25cl 6,50€..... Verre 3,50€
Viognier (blanc)	46cl 11,00€.....	25cl 6,50€..... Verre 3,50€
Côteau du Layon (blanc moelleux).....		Verre 5,00€

Blanc

Viognier Pays d'Oc IGP 2023 les collines du Bourdic 75cl	27,00€
--	--------



Les Digestifs

Poire, Calvados, Génépi, Marc de Bourgogne 2cl	6,00€
Get 27, Get 31, Bailey's, Limoncello 5cl.....	6,00€
Chartreuse Verte 2cl.....	8,00€
Rhum Don Papa 2cl	8,00€
Rhum Diplomatico 2cl	8,00€
Marc Jacoulot 2cl	8,00€



Les entrées

Beignets de Calamars à la romaine x12	11,00€
Terrine de campagne (maison) <i>salade verte, cornichons</i>	13,50€
Goujonnettes de carpe <i>(Goujonnettes de carpe, salade verte)</i>	14,00€
Base de nos salades : salade verte, oignon, carotte, radis	
Salade de chèvre chaud <i>(Salade verte, tomates, croûtons, lardons, toasts de chèvre)</i>	13,50€
Salade paysanne <i>(Salade verte, tomates, croûtons, lardons, œuf poché)</i>	13,50€
Salade César poulet croustillant <i>(Salade verte, émincé de poulet croustillant, sauce parmesan et copeaux de parmesan)</i>	13,50€
Salade des gônes <i>(Salade verte, oignon, carotte, radis, charcuterie mijotée au vin rouge, pomme de terre, St Marcelin)</i>	15,00€
Salade norvégienne <i>(Salade verte, oignon, carotte, radis, saumon cuit, ravioles de Royans frits, sauce crème à l'aneth)</i>	15,00€
Format << Salade Géante >> aux choix.....	Supplément 4,00€



Les pâtes fraîches

Lasagnes Maison, gratinées	15,00€
Tagliatelles à la Bolognaise	13,00€
Tagliatelles à la Carbonara.....	13,00€
Tagliatelles au saumon frais	15,00€
Ravioles farcies à la ricotta, aux truffes blanches et aux cèpes	16,50€
<i>Servis avec une sauce forestière.</i>	



Les viandes

1/2 Magret de canard (env. 220g - AOP du sud ouest) * <i>jus corsé au romarin et miel</i>	21,00€
Escalope pescata, <i>escalope de veau panée, sauce marsala et champignons forestiers</i>	22,00€
Onglet de bœuf "race Angus" (250g) * <i>sauce chaude offerte</i>	25,00€
Escalope milanaise	19,00€
Poitrine de veau confite, <i>jus aux girolles (cuisson basse température)</i>	20,00€
Hamburger «Luccio Burger»	17,00€
<i>Black Angus (200 g), double fromage, frites et salade</i>	
<i>Pain artisanal fabriqué par la boulangerie ROSA</i>	
<i>supplément escalope de foie gras</i>	3,00€
Hamburger «Luccio Savoyard»	20,00€
<i>Black Angus (200 g), poitrine fumé, reblochon, cheddar, salade iceberg, oignon, sauce cocktail</i>	
<i>Pain burger fabriqué par nos soins</i>	

***Tous nos plats sont servis d'un accompagnement aux choix :**

Frites maison, légumes d'antan, pâtes, gratin dauphinois, salade verte

*Couvert partagé supplément de 3,00€, tableau des allergènes sur demande.



Les spécialités

Tête de Veau	16,00€
<i>(pomme vapeur, carottes, sauce gribiche façon Luccio)</i>	
Gratin forestier	18,00€
<i>Pomme de terre, lardons et oignons confits, cèpes, Saint-Marcellin gratiné</i>	
Fondue de St Félicien	18,00€
<i>servi avec de la charcuterie (jambon blanc, jambon cru, saucisson) pomme de terre, salade verte</i>	
Le véritable Poulet de Bresse à la crème et aux morilles	26,50€
<i>servi avec un gratin dauphinois</i>	
Escalope Savoyarde *	19,00€
<i>(Escalope de poulet crème, cèpes, jambon cru, reblochon, gratiné)</i>	
Escalope Fromagère *	17,90€
<i>(Escalope de poulet émincée, crème, bacon, St Marcellin, gratiné)</i>	
Bréchets de poulet comme en Dombes	17,90€
La véritable andouillette 100% fraise de veau «Bobosse» *	16,90€
<i>(Sauce moutarde à l'ancienne, attente environ 15 minutes)</i>	
Goujonettes de carpe	16,50€
<i>(Salade verte, frites maison, sauce)</i>	



Les poissons

Filet de rougets	18,90€
<i>(3 pièces env. 180g.) sauce safrané au baie rose et légumes d'antan</i>	



Les sauces chaudes

Poivre, Forestière, Béarnaise, Bleu d'Auvergne	2,50€
St Marcellin.....	4,00€
Morilles	5,00€

Tous nos plats sont maison



***Tous nos plats sont servis d'un accompagnement aux choix :**

Frites maison, légumes d'antan, pâtes fraîches, gratin dauphinois, salade verte

*Couvert partagé supplément de 3,00€, tableau des allergènes sur demande.



Menu fromager..... 25,00€

Escalope Fromagère

(Filet de poulet à la crème, bacon, St Marcellin, gratinée)

ou Escalope Savoyarde

(Escalope de poulet à la crème, cèpes, jambon cru, reblochon, gratinée)

Accompagnement au choix :

frites maison, légumes d'antan, pâtes fraîches
gratin dauphinois ou salade

Dessert au choix

Menu des P'tits Gourmets.....9,00€
(Moms de 10 ans)

Nuggets ou Hamburger ou Fish and chips

+ frites

+ 1 boule de glace au choix

- Supplément Coupe Glacée Alcoolisé : 2,00€.*
- Couvert partagé supplément de 3,00€,
- tableau des allergènes sur demande..



Les pizzas 14,00 €

Base tomate

Reine

Tomate, emmental, jambon blanc, champignons, cœur d'artichaut ou anchois

Marguerita

Tomate, emmental

Anchois

Tomate, emmental, anchois

Forestière

Tomate, emmental, champignons

Romana

Tomate, emmental, jambon blanc

Charolaise

Tomate, emmental, viande hachée

Catalane

Tomate, emmental, chorizo

Lyonnaise

Tomate, emmental, andouillette

La Peperoni

Tomate, emmental, poivrons rouge et vert

4 fromages

Tomate, emmental, roquefort, fromage de chèvre, reblochon

Oranaise

Tomate, emmental, merguez

Anglaise

Tomate, emmental, bacon, 2 œufs battus

Moitié-Moitié

Tomate, emmental, roquefort

Océane

Tomate, emmental, cocktail de fruits de mer en persillade

Auvergnate

Tomate, emmental, roquefort, crème fraîche, lardons

Paysanne

Tomate, emmental, saucisson fumé, lardons fumés, crème fraîche

Chèvretime

Tomate, emmental, fromage de chèvre, lardons, crème fraîche

Danoise

Tomate, emmental, saumon fumé, crème fraîche

Dauphinoise

Tomate, emmental, lardons, St Marcellin, noix, crème fraîche

Dijonnaise

Tomate, emmental, andouillette, oignons, crème moutardée

Tex-Mex

Tomate, emmental, viande hachée, poivrons vert et rouge, oignons

Pizzathon

Tomate, emmental, thon, crème à la persillade

Végétarienne

Tomate, emmental, champignons, poivrons, artichauts

Pondinoise

Tomate, emmental, jambon, chèvre, reblochon, crème



Les pizzas 14,00 €

Base crème

Alsacienne

Crème fraîche, emmental, lardons, oignons

Savoyarde

Crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon

Vosgienne

Crème fraîche, oignons, emmental, pomme de terre, saucisse de morteau, munster

Provencale

Crème à la persillade, lardons, emmental

Ritale

Crème fraîche, emmental, basilic frais, gorgonzola, pétales de jambon cru

Pizza Kebab

Crème fraîche, oignons, emmental, viande de kebab

La 22

Crème fraîche, oignons, emmental, poulet mariné, poivrons

Poulet curry

crème, oignons, emmental, poulet mariné, chèvre, pomme de terre, sauce curry

La chèvre miel

Crème fraîche, emmental, lardons, fromage de chèvre, crème fraîche et miel

Galette aux oignons

Galette aux oignons avec lardons

Les calzones 15,50 €

Calzone Savoy

Crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, emmental, reblochon

Calzone classique

Tomate, jambon, champignons, crème fraîche, emmental, avec ou sans œuf

Calzone lyonnais

Crème d'oignon, andouillette, emmental, crème moutardée

Nos pizzas sont garnies d'olives noires et d'origan.

Supplément : 1.50 €

Tous nos plats sont maison





Les Desserts Maison

Crème brûlée.....	7,00€
Petits choux chantilly coulis de fruits rouges et crème anglaise	7,00€
Profiteroles chocolat fondu et chantilly	7,50€
Tiramisu du moment.....	8,00€
Sphère au chocolat, duo de bavaroise.....	8,00€
Invisible aux pommes, crème anglaise, caramel au beurre salé maison, chantilly	7,50€
Fondat au chocolat, crème anglaise, coulis de chocolat, chantilly.....	7,00€

Les Desserts Caféinés, cafés et boissons chaudes

Café Gourmand Espresso et mignardises	7,00€
Espresso macchiato	2,50€
<i>(Grand Cru Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud)</i>	
Cappuccino	3,30€
<i>(Grand Cru Nespresso surmonté de mousse de lait saupoudré de cacao)</i>	
Latte Macchiato	4,00€
<i>(Mélange onctueux de mousse de lait, de lait chaud et d'un Grand Cru Nespresso)</i>	
Lattino	4,00€
<i>(Mélange onctueux d'un Grand Cru Nespresso et de glace pilée, surmonté d'une mousse de lait froid)</i>	
Moka latte.....	4,00€
<i>(Grand cru Nespresso agrémenté de lait chaud, de chocolat, et surmonté de mousse de lait)</i>	
Café viennois	4,50€
<i>(Mélange onctueux d'un Grand Cru Nespresso avec du lait chaud, surmontée de crème fouettée et saupoudré de cacao)</i>	
Caffè latte	2,80€
<i>(Grand Cru Nespresso allongé de lait chaud et surmonté d'une fine couche de mousse de lait)</i>	
Choco viennois	4,50€
<i>(Mélange onctueux de chocolat et de lait chaud, surmonté de crème fouettée)</i>	
Chocolat chaud	4,00€
<i>(Mélange onctueux de chocolat et de lait chaud)</i>	
Thé ou Infusions	3,00€
Café	2,30€
Café allongé	2,30€
Irish Coffee	8,50€

Les Coupes Glacées 8,50€

Coupe Américaine

(1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, coulis de caramel, brownies, chantilly)

Coupe La Cagna

(1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème chantilly)

Coupe du Verger

(1 boule poire, 1 boule pêche, 1 boule abricot, coulis de fruits rouges, crème chantilly)

Chocolat liégeois

(1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème chantilly)

Café Liégeois

(1 boule vanille, 2 boules café, coulis de café, crème chantilly)

Caramel Liégeois

(1 boule vanille, 2 boules caramel, coulis de caramel, crème chantilly)

Dame Blanche

(3 boules vanille, coulis de chocolat, crème chantilly)

Les Glaces

Glace 1 boule * 2,50€

Glace 2 boules * 5,00€

Glace 3 boules * 7,50€

Parfums aux choix :

Sorbets

Pommes, Pêches, Mangue, Poire, Cassis, Citron, Cerise,
Framboise, Fraise, Fruits de la passion, Abricot.

Glaces

Vanille, Café, Caramel, Rhum-raisin, Chocolat noir, Pistache, Menthe-chocolat,
Noix de coco.

Les Coupes Glacées Alcoolisées 10,00€

Coupe After Eight : 2 boules menthe-chocolat, Get 27 5cl, chantilly

Coupe Colonel : 2 boules citron, vodka 2cl

Coupe William's : 2 boules poire, liqueur de poire 2cl

Coupe Vigneronne : 2 boules cassis, marc de Bourgogne 2cl

Coupe Normande : 2 boules de pommes, Calvados 2cl

