



Tartiflette
18€



Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Reblochon

NOS PLATS

Salade César Salade Verte, Œuf dur, Blanc de Poulet, Tomates, Croûtons, Copeaux de Parmesan & Sauce César	17,90€
Salade Lyonnaise Salade Verte, Œuf Poché, Croûtons, Lard , Tomates, Vinaigrette	17,90€
Penne De Cecco Arrabiatta & Burratina	17,90€
Burger Pull Pork <i>Pain Black Burger, Effiloché de Porc Mariné, Sauce Cheddar, Rondelles de Piment Jalapenos, Oignons Crispy & Pickels d'Oignons Rouges, Frites Maison & Salade Verte</i>	19,90€
Tartare de Bœuf Charolais, Coupé au Couteau & Préparé (Français) <i>Frites Maison & Salade Verte</i>	19,90€
Tartare de Saumon <i>Sauce Vierge aux Légumes Croquants, Frites Maison & Salade Verte</i>	19,90€
Tentacule de Poulpe Persillée & Grillée à la Plancha <i>Sauce Chimichurri, Mousseline de Patates Douces & Légumes de Saison</i>	25,00€
Bavette de Veau <i>Sauce Poivre, Frites Maison & Salade Verte</i>	17,90€

NOS FROMAGES & DESSERTS

Faisselle Nature OU Crème OU Coulis de Fruits rouges	5,00€
St Marcellin ½ ou entier	6,00€/9,00€
Ile Flottante, Crème Anglaise, Caramel & Praline Rose	7,50€
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	8,00€
Panna Cotta aux Fruits Rouges	6,00€
Tiramisu Poire & Chocolat	6,00€
Salade de Fruits Frais	8,00€
Café OU Thé Gourmand	10,00€/11,50€

Bières pression

	25cl	50cl
Affligem	4.00 €	7.50 €
Heineken	3.50 €	6.50 €
Picon Bière	5.00 €	8.00 €

Bières bouteilles 33cl

La Frivole – BLANCHE	6.00 €
La Frivole – IPA	6.00 €
La Frivole – AMBREE	6.00 €
1664 Blonde 0% d'Alcool	4.50 €

Apéritifs

Ricard 2cl	4.00 €
Suze 4cl	4.00 €
Kir 10cl	6.00 €
Cassis, Framboise, Pêche, Mûre	
Martini Blanc 6cl	5.00 €
Martini Rouge 6cl	5.00 €
Porto rouge, Blanc 4cl	5.00 €

Cocktails

Demandez à l'équipe la création du moment

Mojito

Rhum Havana
Sirop de Canne
Menthe, Citron Vert
Eau Gazeuse

8€

Spritz

Aperol
Campari
Limoncello
Lillet

8€

Hugo (Fleur de Sureau) 9€

Mocktails

Virgin Mojito

Eau gazeuse
Feuilles de menthe
Sirop de sucre
Jus de citron pressé

7€

Passion du Canal

Thé noir
Purée Fruit de la Passion
Jus d'orange
Jus de citron pressé

7€

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto / Allongé	1.80€
Noisette	2.00€
Crème	3.00€
Cappuccino / Chocolat chaud	4.00€
Thés	3.50€
Darjeeling / Vert / Vert menthe	
Infusion Verveine	3.50€

Boissons sans alcool

Evian	0,5L – 4.00€	1L – 6.00€
Badoit Rouge 33cl		3.50€
Purezza Eau Micro Filtrée Pétillante	0,75L – 3.50€	
Sirops à l'eau 25cl		2.00€
menthe – pêche – grenadine – fraise – orgeat – citron		
Jus de fruits 25cl		3.90€
Abricot – ananas – orange – pomme – tomate		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina 33cl		3.90€
Fuze Tea Pêche, Limonade, Schweppes		3.90€
Tonic, Schweppes Agrumes, 25cl		

Alcools (4cl)

Rhum

Havana 3 ans, Trois Rivières	7.00 €
Diplomatico	9.00 €
Trois Rivières ambré, Cannes Brulées	10.00 €
La Mauny épicé	10.00 €

Whisky

Jameson, Ballantines, Label 5, Jack Daniel's	7.00 €
The Glenlivet, Aberlour	10.00 €

Vodka

Eristoff	7.00 €
Grey Goose, Absolut	8.00 €

Gin

Lieon Heart	7.00 €
Beefeather 24, Citadelle, Gin Mare	9.00 €

Tequila

Patron Sylver	8.00 €
Patron Xo Café	8.00 €

Cognac / Armagnac

Cognac Le Palin	7.00 €
Armagnac Marquis de Caussade	8.00 €

Digestifs (4cl)

Amaretto Dissarono	7.00 €
Bailey's	7.00 €
Chartreuse verte / jaune, Généripi	7.00 €
Get 27 / Get 31	7.00 €
Limoncello, Poire	7.00 €
Menthe Poivrée – Maison Pagès	9.00 €
Lemon - Maison Jacoulot	9.00 €
Marc de Bourgogne - Maison Jacoulot	9.00 €

Vins rouges

Vallée du Rhône

	12cl	46cl	75cl
Pot Lyonnais – AOC Côtes du Rhône		14,00€	
Pot Lyonnais – AOP Saint Joseph	8,00€	21,00€	
AOP Côtes du Rhône « Belleruche » <i>Domaine Chapoutier</i> Bouche puissante, notes de fruits rouges	5,50€		26,00€
IGP Collines Rhodaniennes « Les Galets Grenats » <i>Fleurs de Galet – 100% Grenache</i> Notes de myrtilles & Cassis	6,50€		32,00€
AOP Saint Joseph <i>Domaine Boissonnet – Cuvée Emissphère</i> Intensité & notes de fruits Noires & Violette			42,00€

Bourgogne & Beaujolais

	12cl	75cl
AOC Morgon <i>Château des Jacques</i> Nez fruité & fumé – Corsé belle longueur en bouche	7,00€	38,00€
AOC Bourgogne – Côte Chalonnaise <i>Tête de Cuvée – Vignerons de Buxy</i> Sec, Notes fruits Rouges, Arbres Fruitiers & Terreux		39,00€

Languedoc

	12cl	75cl
IGP Pays d'Oc – Cent pour Cent <i>Syrah – Domaine Peyra</i> Sec, Epices & Floral	6,00€	28,00€
AOP Pic Saint-Loup <i>Le Pic Rouge</i> Sec, Fruits Rouges & Noirs, Terreux	7,00€	36,00€

Vins blancs

Vallée du Rhône

	12cl	46cl	75cl
Pot Lyonnais – Chardonnay		14,00€	
AOP Côtes du Rhône « Belleruche » <i>Domaine Chapoutier</i> Notes florales	5,50€		26,00€
IGP Viognier Côtes de l'Ardèche <i>Domaine des Granges de Mirabel</i> Frais aux notes fruitées	6,00€		29,00€
IGP Isère – Les Galets de Mon Coeur <i>Fleurs de Galet – Viognier & Chardonnay</i> Minéral & Fruité	6,50€		32,00€

Bourgogne & Beaujolais

	12cl	75cl
AOC Saint Veran <i>Domaine Trenel</i> Note d'Arbres Fruitiers, Boisé & Terreux	8,00€	46,00€

Vins rosés

	12cl	46cl	75cl
Pot Lyonnais – IGP Méditerranée	5,50€	14,00€	
AOP Côte de Provence «Miraval» <i>Château Miraval</i> Sec, Note de Fruits Rouges & Arbre Fruitier			39,00€

Champagnes & Pétillants

	12cl	75cl
Prosecco	6,00€	33,00€
Champagne Nicolas Feuillate	10,00€	59,00€

Pour vos événements d'entreprises,
séminaires ou privatisations,
contactez-nous au **04.78.42.98.41** ou
commercial@oscar-lespuces.com