



Menu du jour

Entrée

Salade de Pommes de Terre & Hareng

Plat chaud

Suprême de Poulet, Sauce Thaï
Pommes de Terre Grenaille & Légumes Poêlés

Dessert

Panacotta aux Fruits Rouges



Entrée + Plat	OU	Plat + Dessert	21.00 €
Entrée + Plat + Dessert			24.00 €
Plat du Jour			16.00 €
Entrée du Jour			7.00 €
Dessert du Jour			5.00 €

NOS PLATS

Salade César <i>Salade Verte, Œuf dur, Poulet Plein Filet Crispy, Tomates, Croûtons, Sauce César, Copeaux de Parmesan</i>	17,90€
Trilogie de Tomates & Burratina <i>Cœur de Bœuf, Noire de Crimée, Tomates Ananas, Burratina, Roquette & Pesto De Roquette au basilic avec Pignons de Pin</i>	17,50€
Fish N’ Chips <i>Sauce Tartare</i>	17,90€
Poke Veggie ou Saumon <i>Riz, Maïs, Mangue, Chou Rouge, Fève d’Edamame, Tomates Cerises, Pousse de Soja, Oignons Crispy, Sésame Noir, Sauce Soja Sucrée 1/2 Avocat OU Tartare de Saumon</i>	18,40€/19,50€
Burger Oscar <i>Pain Burger Brioché, Steak Charolais Façon Bouchère, Sauce Burger, Cheddar, Compotée d’Oignons, Lard Croustillant, Tomates, Frites Maison & Salade Verte</i>	19,90€
Tartare de Bœuf Charolais, Coupé au Couteau & Préparé (Français) <i>Frites Maison & Salade Verte</i>	19,90€
Bavette Black Angus – 200grs Environs <i>Sauce Tartare OU St Marcellin, Frites Maison & Salade Verte</i>	24,90€

NOS FROMAGES & DESSERTS

½ St Marcellin/ St Marcellin Entier	5,00€/9,00€
Faisselle <i>Nature OU Crème OU Coulis de Fruits rouges</i>	5,00€
Tiramisu Café	8,00€
Fondant au Chocolat & sa Crème Anglaise	7,00€
Tarte Tatin aux Pommes & Sa Crème Epaisse	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	Pina Colada	Spritz
Rhum Havana Sirop de Canne Menthe, Citron Vert Eau Gazeuse	Rhum blanc Rhum ambré Lait de coco Jus d'ananas	Aperol Campari Limoncello Lillet
8€	8€	8€
Hugo (Fleur de Sureau) 9€		

Mocktails

Virgin Mojito	Sunset Bahia	Passion du Canal
Eau gazeuse Feuilles de menthe Sirop de sucre Jus de citron pressé	Jus de cranberry Sirop de mangue Schweppes Tonic Feuilles de menthe	Thé noir Purée Fruit de la Passion Jus d'orange Jus de citron pressé
6€	7€	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 / Badoit	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 Tonic, Schweppes Agrumes, 25cl		3.90€

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 Dissaronno	7.00 €
Bailey's	7.00 €
Chartreuse verte / jaune, Génépi	7.00 €
Get 27 / Get 31	7.00 €
Limoncello, Poire	7.00 €
Menthe Poivrée – Maison Jacoulot	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 Les Rochins</i> Intensité & notes de fruits Noires & Violette		42,00€	

Bourgogne & Beaujolais

	12cl	75cl
AOC Morgon Côte du Py <i>Domaine Piron</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 Fruitières & 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>Réserve Les Almades</i> Sec, Fruits Rouges & Noirs, Terreux	7,00€	36,00€

Vins blancs

Vallée du Rhône

	12cl	46cl	75cl
Pot Lyonnais – Viognier		15,00€	
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 Fruitières, Boisé & Terreux	8,00€	46,00€

Vins rosés

	12cl	46cl	75cl
Pot Lyonnais – IGP Méditerranée	5,50€	14,00€	
IGP Collines Rhodaniennes « Les Galets rosés » <i>Fleurs de Galet, 100% grenache</i> Frais, Aromatique & Floral	6,00€		29,00€
IGP Méditerranée « Studio Miraval » <i>Château Miraval</i> Sec, Note de Fruits Rouges & Agrumes	6,50€		29,00€
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