

Les Dimanches « Bouillon »

Nos Plats « Bouillon »

Pâté Croûte au Poulet	5,00€
Œuf Poché & Crème de Courgette	5,00€
Salade César <i>Salade Verte, Poulet Crispy, Croûtons, Œuf dur, Tomates, Copeaux de Parmesan & Sauce César</i>	12,00€
Trilogie de Tomates & Burrata Entière <i>Pesto de Roquette & Roquette</i>	12,00€
Carpaccio de Bœuf <i>Câprons, Pesto de Roquette, Tomates Confites, Frites Maison & Roquette</i>	15,00€
Poké Bowl Veggïe OU Saumon <i>Riz Basmati, Carottes Râpées, Fèves d'Edamame, Chou Râpé, Tomates Cerises, Mangue, Oignons Crispy, Sésame, Pousse de Soja, Sauce Soja, Avocat OU Tartare de Saumon</i>	15,00€
Poulet Rôti dans son Jus <i>Pommes de Terre Grenailles, Carottes Rôties & Salade Verte</i>	14,00€
Fish & Chips <i>Filet de Lieu Pané façon Beignet à la Bière, Sauce Tartare, Frites Maison & Salade Verte</i>	13,00€
Burger Italien <i>Pain Brioché, Steak Haché, Sauce Arrabbiata, Scamorza Pané, Compotée d'Oignons, Tomates, Frites Maison & Salade Verte</i>	16,90€
Bavette d'Aloyau <i>Sauce Tartare OU Echalotes, Frites Maison & Salade Verte</i>	16,00€

Nos Fromages & Desserts

½ St Marcellin / St Marcellin Entier	5,00€ / 8,00€
Faisselle <i>Nature, Coulis de Fruits Rouges ou Crème</i>	5,00€
Salade de Fruits Frais	6,00€
Panna Cotta aux Fruits Rouges	5,00€
Tiramisu aux Fraises	6,00€
Brioche Façon Pain Perdu & Caramel	6,00€
Pot de Glace Artisanale <i>Caramel Beurre salé OU Citron Pressé OU Fraise OU Vanille</i>	5,00€
Café ou Thé Gourmand	9,00€ / 10,00€

Le Petit Chineur 11.00 €

Sirop à l'Eau
Ou
Jus de Pomme

Beignets de Calamars
Ou Nuggets de poulet
Frites Maison & Salade Verte

Glace à l'Eau, Tropical

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

Bon
Appétit !

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 (Bio)	6.00 €
La Frivole – IPA (Bio)	6.00 €
La Frivole – AMBREE (Bio)	6.00 €
1664 Blonde 0% d'Alcool	4.50 €

Apéritifs

Ricard 2cl	4.00 €
Suze 4cl	4.00 €
Kir 10cl	6.00 €
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Mûre</i>	
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€ 33cl	8€ 20cl	8€ 20cl
		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
7€ 33cl	7€ 25cl	7€ 25cl

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 épice	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, Génépi	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

<u>Vallée du Rhône</u>	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€
<u>Bourgogne & Beaujolais</u>	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 Fruitiers & Terreux			39,00€
<u>Languedoc</u>	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

<u>Vallée du Rhône</u>	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€
<u>Bourgogne & Beaujolais</u>	12cl		75cl
AOP Viré - Clessé <i>Domaine Trenel</i> Notes de pommes & pêches – caramélisé	7,50€		38,00€
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€	
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 Valmarone	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