

Les Boissons

Boissons chaudes

Café Toqué, torréfacteur Lyonnais

	SIMPLE	DOUBLE
Expresso / décaféiné	2.50€	4.50 €
Noisette	2.60€	4.50 €
Café long / Americano	2.60€	
Flat white / Latte		4.90€
Capuccino		5.50 €
Café viennois		6.00 €
Chocolat maison		5.90 €
Chocolat viennois		6.90 €
Moccacino		6.50€
Verre de lait		3.50 €
Citron chaud au miel		5.50€
Chaï latte / Matcha latte		5.50 €
Macchiato caramel		5.50 €
Supplément : - lait végétal		1.00€
- glacé		1.00€
- pot de lait		0.40€

Chocolat chaud Maison Folliet

SOUVENIR D'AFRIQUE noir 64%	6.90€
Rond, doux et sucré	
PASSILLO EN ÉQUATEUR noir 76%	6.90€
Puissant, brut et amer	
NOIR À L'ORANGE	6.90€
Toute la magie des épices	

Jus de fruit artisanaux

Maison Bissardon, Mont du Lyonnais

Raisin / Nectar de poire / Nectar d'abricot 25cl	4.00€
Pomme framboise / Nectar de pêche 25cl	4.00€

Sodas

Coca-Cola / Coca zéro 33cl	4.80€
Schweppes / Limonade / Ice Tea pêche 25cl	4.80€
Orangina / Jus de tomate 25cl	4.80€

Les eaux et autres boissons

Evian 33 cl Badoit 33 cl	3.90€
Eau gazeuse ou plate 100 cl	6.50€
Sirop à l'eau 25cl	3.50€
Jus d'orange ou citron frais	5.00€

Les bières

Brasserie Nepo, Neuville-sur-Saône

Bières bouteilles :	
Blonde, Blanche ou IPA 33cl	6.90€
Panaché 25cl	6.90€
Supplément dose de sirop	0.40€

La carte des vins

Les vins blanc

	VERRE	FILLETTE	POT
Iles d'Or Viognier IGP Gard	12cl	25cl	46cl
Cellier des Chartreux	4.00€	7.50€	14.00€

Fruité, équilibré, aromatique. Un vin plaisir qui a des choses à dire

	VERRE	BOUTEILLE
Mâcon Lugny St Pierre 2014	12cl	75cl
Bouchard Père et Fils	6.00€	33.00€

Fruits blancs, vanille. Rond et élégant

XVIII Saint Luc Plaimont IGP		
Côtes de Gascogne	5.00€	28.00€

Fraicheur, moelleux et fruité pour une dégustation toute en douceur

Les vins rouge

	VERRE	FILLETTE	POT
Les Magérans	12cl	25cl	46cl
Côtes du Rhône AOP	4.00€	7.50€	14.00€

Rond, fruité, l'incontournable du lyonnais

	VERRE	BOUTEILLE
Les Déesses Muettes	12cl	75cl
Pic Saint Loup AOP	5.00€	28.00€

Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux. Finale longue.

Delas Frère Les Launes		
Crozes Hermitage AOP	8.00€	49.00€

Fruité, ample, rond, structuré. Une référence de caractère

Les vins rosé

	VERRE	FILLETTE	POT
Château du Rouët Teres Antique	12cl	25cl	46cl
IGP Méditerranée	4.00€	7.50€	14.00€

Un vin tout en finesse, très harmonieux et rafraîchissant

	VERRE	BOUTEILLE
Château du Rouët Estérelle	12cl	75cl
Côtes de Provence AOP	5.00€	25.00€

Gourmand, élégant et frais. Rosé plaisir, aux accents de Provence

Supplément piscine : 1.00€

Bulles

	VERRE	BOUTEILLE
Louis Constant	12cl	75cl
Champagne brut AOP	9.00€	65.00€

Fruité, complexité, équilibré. Des bulles, mais aussi du goût et des sourires.

J.B. Clair, pétillant régional		
Célébration 2021 extra brut	6.00€	29.00€

Autres alcool

Kir cassis ou pêche	4.50€
Kir royal cassis ou pêche	10.00€
Spritz Apérol / Espresso martini	9.00€
Spritz Saint Germain	12.00€
Mimosa	9.00€

Nos thés 4.80€

Thés noir aromatisés

EARL GREY FLOWERS

Tout l'éclat d'une bergamote aux accents «pétales d'oranger»,
réhaussé de mauve.

THÉ À LA VANILLE

Ce thé de vanille exclusive combine le thé noir avec de vraies
gousses de vanille, d'un mélange de fleurs tropicales et de rhum brun.
Parfait pour le petit déjeuner !

JARDIN DE COLETTE

Rencontre des fruits rouges et de la poire pour un thé lumineux et
sucré.

LE MERVEILLEUX 4 FRUITS ROUGES BY NINA'S

Un mélange follement fruité à base de thé noir. Cerises, framboises,
fraises et groseilles.

GOÛT RUSSE

Parfumé aux notes d'agrumes et bergamote et d'écorces d'orange.
Un grand classique à la tasse éclatante.

POMPON

Un bouquet de fruit où se mélangent mangues, ananas et melon.

NOEL BOREAL

Un thé noir de Noël aux notes d'épices et d'orange.

Oolong

OOLONG CHÂTAIGNE

Semi-fermenté aux arômes de châtaigne.

OOLONG CARAMEL

Semi-fermenté aux notes de caramel et pointe de sel.

Thés verts aromatisés

GRAND EARL GREY SENCHA

Notes d'orange et de bergamote, écorces d'orange,
pétales de bleuet et de souci.

THÉ DES OASIS

Parfumé à la menthe Nanah, à boire très chaud et sucré.

THÉ AU JASMIN ET FLEURS

Un grand classique des thés de Chine. À boire nature. Une saveur
équilibré et délicate, particulièrement agréable en début de soirée.

KIMONO

Saveurs de pêche et d'abricot.
Délicieux et parfait pour ceux qui découvrent le thé vert.

COCKTAIL D'ORIENT

Un Sencha fruité qui allie la légèreté du thé vert et des fruits
d'Orient.

JAPAN LIME

Fruité aux notes de citron et de citron vert.
Très désaltérant, il accompagnera tous vos repas.

THÉ SAVEURS GINGEMBRE CITRON BIO

Excellente source d'antioxydants
et vitamine C.

COMPTOIR
FRANÇAIS
— DU —
THÉ

Nos thés 4.80€



Thés mixtes aromatisés

KAMA SUTRA

Thé mixte aux notes dominantes de gingembre, cannelle, clou de girofle, écorces d'orange, cardamone, anis, fenouil...
une composition insolite et aphrodisiaque.

ISPAHAN

Une composition florale aux parfums de rose, de jasmin et de violette. Idéal pour les amateurs de thés fleuris.

THÉ DES AMOUREUX

Un thé de sentiments sur une base de fruit de la passion !

GENEREUSE DAME NATURE

Un thé blanc agrémenté de notes fruitées et généreuses.

Rooibos

AFRICAN BIO VANILLE

Doux et désaltérant.

AFRICAN SUMMER BIO

Gourmand alternative aux agrumes du Earl Grey, souligné par une pointe de bergamote rafraichissante.

Thés noirs de Ceylan

CEYLAN SUPÉRIEUR NATURE

Issu des jardins sélectionnés pour leur situation géographique.
Un nuage de lait pourra l'accompagner.

Thés noirs de Chine

GRAND YUNNAN

Excellent thé qui exhale un goût prononcé, une saveur ronde et enveloppante.

LAPSANG SOUCHONG

Seules les feuilles de qualités sont fumées. Ce thé accompagne les mets salés.

Infusions de fruits

MÉDITERRANÉE

Une infusion qui sent bon le Sud et la lavande.
Morceaux de pomme, d'égantier,
d'ananas, lavande et citronnelle.

NECTAR ROYAL

Cocktail de fruits rouges et hibiscus

TENDRE GINGEMBRE

Le délicieux mariage entre le puissant gingembre et la tendre rose.

Supplément pot de lait: 0.40€



COMPTOIR
FRANÇAIS
— DU —
THÉ

Tartines accompagnées de salade

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12h00 A 15h00

Tartines chaudes

SAUMON *

1 Tartine 2 Tartines

13.50€ 17.50€

Saumon fumé, courgettes grillées et tomates rôties, huile citronnée, fromage frais aux herbes

BUTTERNUT

11.90€ 15.50€

Mousse de courge butternut, patates douces rôties, lard, ail et oignons frits

CHÈVRE AUBERGINE *

12.50€ 16.00€

Fromage de chèvre sur aubergine grillée, caviar d'aubergines, pesto, olives, miel

POULET HOUMOUS BRIE *

12.90€ 16.50€

Houmous de pois chiches, filet de poulet, brie gratiné

CANARD *

13.50€ 17.50€

Effiloché de canard, confit d'oignons, sauce à l'orange et oignons frits

Tartines froides

FIGUE

1 Tartine 2 Tartines

12.50€ 16.50€

Jambon cru, fromage frais, figues rôties, sirop d'érable, romarin

VEGAN *

11.50€ 15.00€

Houmous, carottes et courgettes rôties, pickles oignons, méli-mélo de graines (courges, sésames, etc..)

Option Mixte : Combinez 2 tartines différentes pour 18.00 €

**Le samedi, profitez d'une carte réduite :
uniquement des plats avec *
Et le dimanche, place au brunch !**

Bagels accompagnés de salade

BAGELS LYONNAIS

15.50€

Saint marcelin, poitrine grillée, fromage frais

BAGELS SAUMON

16.90€

Saumon fumé, crème guacamole, tomates confites, aneth

BAGELS VEGETARIEN

15.50€

Fromage frais, légumes du moment rôties, menthe et huile d'olive

Prix nets en euro toutes taxes comprises, services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Salades et accompagnements

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12h00 A 15h00

Salades

LYONNAISE

Oeufs poché, lard, croutons

14.90€

SAUMON *

Saumon fumé, aneth et sauce citron,
betterave Chioggia, crudités, oignons frits,
crème balsamique

16.90€

CHEVRE CHAUD *

Tartines de chèvre chaud et miel sur lit de
salade composée, cerneaux de noix

14.90€

Et aussi... Selon l'envie du chef

QUICHE DU JOUR

11.50€

Accompagnée de salade

SOUPE DU JOUR

11.50€

Accompagnée de salade

PLAT DU JOUR

Infos et tarifs affiché sur ardoise

Petite envie 6.00€

PETITE SALADE MÉLANGÉE

Tomates cerises, crudités et graines

RATATOUILLE

En verrine

Le samedi, profitez d'une carte réduite :
uniquement des plats avec *
Et le dimanche, place au brunch !

Produits utilisés dans le menu :

Arachide, oeuf, fruits à coque, gluten, céréales, sésames, soja, lait, fromage, moutarde, huile essentielle de citron.

Carte des allergènes disponible.

Les petits Dej'

DU LUNDI AU VENDREDI DE 8h30 à 12h00 - LES SAMEDIS JUSQU'À 13h - LES DIMANCHES JUSQU'À 15h00

La Frenchy 19.00€

Boisson chaude et jus de fruit artisanal; au choix :

- soit œuf poché, poitrine fumée ou saumon fumé (+3.00€), fromage sec ou cervelle de canut (+1.00€)
- soit avocado toast : pain grillé, guacamole, œuf poché (en supplément saumon fumé +5.00€)

Accompagnés au choix de pain, beurre, confitures ou d'une tranche de brioche ou d'une tranche de cake.

En supplément : pain ou brioche ou cake : +2,00€.

La Punchy 15.00€

Boisson chaude, salade de fruits, fromage blanc, céréales, coulis et tranche de cake

À la carte

Pain, beurre, confitures	5.50€
Tranche de cake	3.90€
Brioche, chocolat ou praline	3.90€
Mini croissant et mini pain au chocolat	2.90€

Oeuf poché, lard fumé, fromage, pain grillé	8.50€
Avocado toast : pain grillé, guacamole, œuf poché	8.50€
Fromage blanc, céréales, coulis	6.00€
Salade de fruits	6.00€

Supplément :

- Lait végétal 1.00€
- Chocolats spéciaux 1.00€
- Mimosa (à la place du jus de fruits) 5.00€

Le brunch 29.50€

Samedi & dimanche de 10h à 15h

Boissons chaudes et jus de fruit artisanal au choix

1 tranche de brioche : chocolat ou praline au choix

Verrine salée du moment selon le chef

Oeuf : brouillé

Fromage blanc et coulis de fruit

Pain, beurre et confiture

Panaché de 4 demi tartines

SAUMON

Saumon fumé, fromage, aneth, courgette crue râpée, huile citronnée

POULET MANGUE AVOCAT

Poulet, tartare de mangues et d'avocats, jus de citron vert, échalotes, menthe, huile d'olive et piment doux

VEGETARIENNE

Tartare de tomates, crème de guacamole, pois chiche, pesto, pickles d'oignons rose

TARTARE DE FROMAGE

Fromage frais aux herbes, citron, olives noires, concombre et poivre rose

Supplément :

- Lait végétal 1.00€
- Chocolats spéciaux 1.00€
- Mimosa (à la place du jus de fruits) 5.00€

Allergènes :

Arachide, oeuf, fruits à coque, gluten, céréales, sésames, soja, lait, fromage, moutarde, huile essentielle de citron.

Carte des allergènes disponible.

Prix nets en euro toutes taxes comprises, services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Nos gourmandises



Mi-cuit au chocolat	6.90€
Moelleux au chocolat	6.50€
Cheese cake (différentes saveurs)	6.90€
Tiramisu (différentes saveurs)	6.50€
Tarte Praline	6.50€
Tarte citron meringuée	6.50€
Tarte amandine fruits de saison	6.50€
Fromage blanc, céréales et coulis de fruits rouges	6.00€
Salade de fruits de saison	6.00€
Gâteau du moment	6.90€
Glace au choix : vanille, chocolat, fraise, pistache, citron	
- 1 boule	3.30€
- 2 boules	5.90€
- 3 boules	8.90€

Supplément chantilly maison +1.00€

Supplément coulis (chocolat ou caramel ou fruits rouge) +0.50€

Et aussi... Nos produits à emporter

Jus de fruit artisanal et local Maison Bissardon 1 litre : 7.90€
pomme ou pomme cassis ou pomme framboise ou nectar de
pêche ou nectar d'abricot

Confiture artisanale et locale EARL Les Pommières 450g : 8.90€
Poire ou fraise ou abricot ou reine Claude

Thé au choix sur notre carte les 100g 8.50€