

# Guinguette

**By Jean Rémi Caillon**

Dans un univers convivial et gourmand, la cuisine populaire régionale embrasse une ambiance festive et chaleureuse au cœur d'un écrin de douceurs pour célébrer l'ardeur des sommets enneigés. Inspiré par la cuisine si réconfortante des mères lyonnaises, vos papilles vont valser au rythme de la grande chanson française. En famille, entre amis, la table est entraînée joyeusement par une farandole intemporelle pour savourer l'ivresse de l'instant.

*In a convivial and gourmet universe, the popular regional cuisine embraces a festive and warm atmosphere in the heart of a setting of sweets to celebrate the ardour of the snowy summits. Inspired by the comforting cuisine of Lyon's mothers, your taste buds will waltz to the rhythm of traditionnal French music. With family or friends, the table is joyfully carried away by a timeless farandole to savour the excitement of the moment.*

# LES ENTRÉES

## STARTERS

**LA RILLETTE DE TRUITE** 20,00 €

*Trout rillette*

**LE PÂTÉ CROUTE** 35,00 €

*The pâté croute*

**LA SOUPE FEUILLETÉE** V 35,00 €  
« HOMMAGE À MONSIEUR PAUL »

*Puff pastry soup*

**LE VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JOUR** V 25,00 €

*Vegetable soup of the day*

**L'OIGNON À LA TOMME** V 25,00 €

*Onion with tomme*

**LES OEUFS EN MEURETTE** OV 25,00 €

*Poached eggs with red wine sauce*

**LA SALADE VERTE, HUILE D'OLIVE ET CITRON** V 15,00 €

*Green salad, olive oil and lemon*

**LA SALADE MIXTE, MESCLUN D'HIVER ET  
CRUDITÉS, VINAIGRETTE BALSAMIQUE** V 25,00 €

*Mixed salad, winter mesclun and crudeness, balsamic vinegar*

**LA SALADE CAESAR, VOLAILLE, ANCHOIS  
ET PARMESAN** OV 30,00 €

*Caesar salad, poultry, anchovies and parmesan*

# LES PLATS

## COURSES

<b>LA « PETITE FRITURE »</b>	<b>50,00 €</b>
<i>Small fried fish</i>	
<b>LES GRENOUILLES EN PERSILLADE</b>	<b>35,00 €</b>
<i>Frog legs in parsley butter</i>	
<b>LE SAUMON DE FONTAINE À L'OSEILLE</b>	<b>40,00 €</b>
<i>Fountain salmon with sorrel</i>	
<b>LES LASAGNES DE BOEUF</b>	<b>OV 55,00 €</b>
<i>Beef lasagna</i>	
<b>L'ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE</b>	<b>40,00 €</b>
<i>Chicken schnitzel Milanese</i>	
<b>LE POT-AU-FEU (POUR 2 PERSONNES)</b>	<b>75,00 €</b>
<i>Traditional French Pot Roast (for 2 persons)</i>	

*V : plat végétarien - OV : plat avec option végétarienne possible à préciser à la commande  
V: vegetarian dish - OV: dish with vegetarian option possible to be specified when ordering*

*Origine viande : France  
Meat origin : France*

# SUR LE POUCE

## ON THE GO

**LES PENNE RIGATE AU BEURRE OU À LA CRÈME** **V** 20,00 €

*Penne rigate with butter or cream*

**LES PENNE RIGATE À LA NAPOLITAINE,  
À LA BOLOGNAISE OU À LA CARBONARA** **OV** 25,00 €

*Tomato sauce, Bolognese or Carbonara Penne Rigate*

**LE RISOTTO CARNAROLI  
AU PARMIGGIANO REGGIANO** **V** 25,00 €

*Carnaroli risotto with parmesan cheese*

**LE CLUB SANDWICH, FILET DE VOLLAILE, BACON,  
CRUDITÉS ET OEUFS MAYONNAISE** 30,00 €

*Club sandwich, chicken fillet, bacon, raw vegetables  
and egg mayonnaise*

**LE BURGER, BOEUF, FROMAGE D'ALPAGE  
ET CRUDITÉS** 35,00 €

*Burger, beef, alpine cheese and raw vegetables*

# LE FROMAGE

## CHEESE

**LES FROMAGES DE ROGNAIX, FRUITS SECS** **V** 30,00 €

*Cheeses of rognaix, dried fruits*

# LES PÂTISSERIES

## PASTRIES

**LES GLACES ET SORBETS (LA BOULE)** **V 5,00 €**  
*ICE CREAM AND SORBETS (THE BALL)*

**LES GOURMANDISES D'ANTOINE PETTIER** **V 20,00 €**  
*ANTOINE PETTIER'S GOURMANDISES*

**LE CHARRET DE DESSERTS** **V 30,00 €**  
*OUR DESSERT TROLLEY*

Au fil des jours, la collection de gourmandises d'Antoine Pettier :

*As the days go by, Antoine Pettier's collection of delicacies :*

« La Brioche Courchev'Elle », la Tarte Tatin, le Paris-Brest,  
le Baba Gentiane, le Saint Honoré, le Flan Pâtissier Vanille,  
la Tarte Poire Brioche, l'Eclair au Chocolat, l'Entremet Chocolat  
ou encore la Tarte Noix Noisette.

*« La Brioche Courchev'Elle », Apple Pie, Paris-Brest,  
Baba Gentiane, Saint Honoré, Vanillia Flan, Pear Pie,  
Chocolate Eclair, Chocolat Entremet or Hazelnut and Wallnut pie.*

*Prix nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included*