



[Français](#)



[English](#)



[Español](#)



[Italiano](#)



[Deutsche](#)

MENU DU RESTAURANT



A la carte



Salades

11 - Salade fermière 15,50 €

Ingrédients : Salade, Crudités de saison, Œuf poché, Jambon, Emmental

Allergènes : ŒUFS, MOUTARDE (sauce), SULFITES (sauce), LAIT (emmental)

12 - Salade lyonnaise 15,50 €

Ingrédients : Salade, Crudités de saison, Tomate, Œuf poché, Croutons, Lardons

Allergènes : GLUTEN (croutons), ŒUFS, MOUTARDE (sauce), SULFITES (sauce), LAIT (lardons)

13 - Salade italienne 15,50 €

Ingrédients : Salade, Crudités de saison, Tomate, Mozzarella, Melon, Jambon

Allergènes : MOUTARDE (sauce), SULFITES (sauce), LAIT (mozzarella)

14 - Salade végétarienne 15,50 €

Ingrédients : Salade, Crudités de saison

Allergènes : MOUTARDE (sauce), SULFITES (sauce)



Côté Terre

21 - Viande du jour 15,50 €

Pièce de viande en fonction des arrivages

Allergènes : GLUTEN (sauce), CÉLERI (sauce), ŒUFS (sauce), LAIT (sauce), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (vin blanc)

22 - Bavette à l'échalote 16,50 €

180g de viande environ. Accompagnement : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Allergènes : GLUTEN (sauce), CÉLERI (sauce), ŒUFS (sauce), LAIT (sauce), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (vin blanc)

23 - Magret de canard 17,00 €

200g de viande environ, Avec sa sauce périgourdine. Accompagnement : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Allergènes : GLUTEN (sauce), CÉLERI (sauce), ŒUFS (sauce), LAIT (sauce), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (vin blanc)

24 - Tartare de bœuf 13,00 €

180g de viande environ. Accompagnement : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Allergènes : ŒUFS (assaisonnement), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (assaisonnement, sauce salade)

25 - César de bœuf 14,50 €

Tartare poêlé, 180g de viande environ, avec un œuf au plat. Accompagnement : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Allergènes : ŒUFS (assaisonnement), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (assaisonnement, sauce salade)

26 - Cuisses de grenouilles 17,00 €

Une douzaine de pièces, en persillade. Accompagnement : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Allergènes : LAIT (sauce), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (sauce salade)

27 - Andouillette moutarde à l'ancienne 18,00 €

200g de viande environ. Accompagnement : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Allergènes : GLUTEN (sauce), CÉLERI (sauce), ŒUFS (sauce), LAIT (sauce), MOUTARDE, SULFITES (assaisonnement)

Accompagnement des viandes : Pommes de terre sautées, Légumes de saison, Salade

Viande de bœuf : Origine France

Viande de poulet : Origine France

Côte Mer

31 - Poisson du jour 15,50 €

Variété de poisson en fonction des arrivages

Allergènes : LAIT, POISSON, MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (sauce salade)

32 - Dos de saumon 17,00 €

Dos de saumon poêlé au beurre, citron ciboulette

Allergènes : LAIT, POISSON, MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (sauce salade)

Accompagnement des poisson : Pomme vapeur, Légumes de saison, Salade

33 - Moules marinières 14,50 €

Accompagnement : Pommes de terre sautées, Salade

Allergènes : CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSON, SULFITES (assaisonnement)

34 - Moules à la crème 15,50 €

Accompagnement : Pommes de terre sautées, Salade

Allergènes : CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, LAIT, POISSON, SULFITES (assaisonnement)

35 - Moules au saumon 17,00 €

Accompagnement : Pommes de terre sautées, Salade

Allergènes : CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, LAIT, POISSON, SULFITES (assaisonnement)

Accompagnement des moules : Pommes de terre sautées, Salade

BURGERS

41 - Burger l'essentiel 19,00 €

Ingrédients : 180g de viande hachée, tranche de magret de canard, tranche de foie gras, sauce tartare

Allergènes : GLUTEN (pain burger), ŒUFS (sauce), LAIT (pain burger), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (assaisonnement, sauce salade). Traces possibles : sésame, soja

42 - Burger norvégien 18,00 €

Ingrédients : 160g de tartare de saumon poêlé, Tomate, Mozzarella, Citron, Ciboulette

Allergènes : GLUTEN (pain burger), POISSON, LAIT (Mozzarella, pain burger), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (sauce salade). Traces possibles : sésame, soja

43 - Burger savoyard 18,00 €

Accompagnement : Pomme de terre sautées, Légumes, Salade

Ingrédients : 180g de viande hachée, Fromage à raclette, Lardons

Allergènes : GLUTEN (pain burger), LAIT (fromage à raclette, lardons), MOUTARDE (sauce salade), SULFITES (sauce salade). Traces possibles : sésame, soja

Accompagnement Burgers : Pomme de terre sautées, Légumes, Salade

 DESSERTS MAISON - 4,50 €

51 - Mousse au chocolat

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE, SOJA

52 - Tiramisu café

Allergènes : GLUTEN, ŒUF, LAIT

53 - Pana cotta fruits rouges

(Contient de la gélatine de porc)

Allergènes : LAIT

54 - Salade de fruits

Allergènes : aucun

55 - Tarte du jour (change chaque jour)

Allergènes : GLUTEN (non exhaustif, en fonction de la tarte du jour)

Carte des boissons

1. - Boissons Chaudes

- 61 - Café - 1,50 €
- 62 - Grand Café - 2,80 €
- 63 - Décaféiné - 1,40 €
- 64 - Chocolat - 3,00 €
- 65 - Thé (noir, vert) - 2,50 €

- 66 - Infusion - 2,50 €

2. Jus

- 71 - Jus d'orange – 3,00 €
- 72 - Jus de tomate – 3,00 €
- 73 - Jus de poire – 3,00 €
- 74 - Jus d'ananas – 3,00 €
- 75 - Jus d'abricot – 3,00 €
- 76 - Jus ACE – 3,30 €

3. Sodas

- Coca – 2,50 €
- Coca zéro – 2,50 €
- Orangina – 2,50 €
- Lipton Ice Tea pêche – 2,50 €
- Fanta – 2,50 €
- Schweppes Tonic – 2,50 €
- Schweppes Agrumes – 2,50 €

4. Eaux

- Perrier - 2,50 €
- Vittel 1L - 4,50 €
- Vittel 50cl - 3,30 €

5. Cocktails & Mocktails

- Mojito – 7,00 €
- Mojito Fruits Rouges – 7,50 €
- Spritz – 6,50 €
- Virgin Mojito – 6,50 €
- Virgin Mojito Fruits Rouges – 7,00 €

6. Pressions

- Pression Sirop - 2,90 €

- Galopin - 1,40 €
- Picon Bière Demi (25cl) - 3,00 €
- Picon Bière Pinte (50cl) - 5,60 €
- Monaco - 3,50 €
- Monaco Pinte - 6,50 €

7. 🍷 BIÈRE DU PILAT (pression)

Blonde

- 121 - Pinte (50cl) : 5,00 €
- 122 - Demi (25cl) : 2,70 €

Ambrée

- 123 - Pinte (50cl) : 5,50 €
- 124 - Demi (25cl) : 3,00 €

Leffe 0.0% : 3,00 €

Cidre Bouteille : 4,00 €

8. 🍷 VINS

Chardonnay Blanc

Côtes du Rhône Rouge

Côtes de Provence Rosé

131 - Verre de vin (10cl) 3,50 €

132 - Quart de vin (25cl) 6,75 €

133 - Pot de vin (46cl) 13,50 €

Le vin contient des sulfites.

9. Apéritifs Traditionnels

- Kir - 3,00 €
- Kir Royal - 9,00 €
- Ricard - 2,50 €
- Pastis - 2,50 €

- **Mauresque** - 3,00 €
- **Tomate** - 3,00 €
- **Perroquet** - 3,00 €
- **Martini Rosé** - 5,00 €
- **Martini Blanc** - 5,00 €
- **Martini Rouge** - 5,00 €
- **Porto Blanc** - 4,00 €
- **Porto Rouge** - 4,00 €
- **Suze** - 4,00 €
- **Rosé pamplemousse** - 2,70 €

SPIRITUEUX

10. Whiskies & Bourbons

- **J.B** - 5,50 €
- **Jack Daniels** - 6,00 €

11. Autres Spiritueux

- **Vodka** - 7,00 €
- **Vodka avec Jus** - 7,50 €
- **Rhum** – 6,50 €
- **Rhum avec jus** – 7,00 €
- **Gin Tonic** - 5,00 €
- **Cognac** - 6,00 €
- **Shooter** - 4,00 €

12. Digestifs & Liqueurs

- **Baileys** - 6,00 €
- **Cointreau** - 6,00 €

Prix et service compris

 Salads

11 - Farmer's Salad – €15.50

Ingredients: Salad, Seasonal raw vegetables, Poached egg, Ham, Emmental cheese

Allergens: EGGS, MUSTARD (dressing), SULPHITES (dressing), MILK (emmental)

12 - Lyonnaise Salad – €15.50

Ingredients: Salad, Seasonal raw vegetables, Tomato, Poached egg, Croutons, Bacon

Allergens: GLUTEN (croutons), EGGS, MUSTARD (dressing), SULPHITES (dressing), MILK (bacon)

13 - Italian Salad – €15.50

Ingredients: Salad, Seasonal raw vegetables, Tomato, Mozzarella, Melon, Ham

Allergens: MUSTARD (dressing), SULPHITES (dressing), MILK (mozzarella)

14 - Vegetarian Salad – €15.50

Ingredients: Salad, Seasonal raw vegetables

Allergens: MUSTARD (dressing), SULPHITES (dressing)

 From the Land

21 - Meat of the Day – €15.50

Meat selection depending on availability

Allergens: GLUTEN (sauce), CELERY (sauce), EGGS (sauce), MILK (sauce), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (white wine)

22 - Flank Steak with Shallots – €16.50

Approx. 180g meat. Served with sautéed potatoes, seasonal vegetables, salad

Allergens: GLUTEN (sauce), CELERY (sauce), EGGS (sauce), MILK (sauce), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (white wine)

23 - Duck Breast – €17.00

Approx. 200g meat, with Périgord sauce. Served with sautéed potatoes, seasonal vegetables, salad

Allergens: GLUTEN (sauce), CELERY (sauce), EGGS (sauce), MILK (sauce), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (white wine)

24 - Beef Tartare – €13.00

Approx. 180g meat. Served with sautéed potatoes, seasonal vegetables, salad

Allergens: EGGS (seasoning), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (seasoning, salad dressing)

25 - Beef Caesar – €14.50

Seared tartare, approx. 180g meat, topped with fried egg. Served with sautéed potatoes, seasonal vegetables, salad

Allergens: EGGS (seasoning), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (seasoning, salad dressing)

26 - Frog Legs – €17.00

About a dozen pieces with garlic and parsley. Served with sautéed potatoes, seasonal vegetables, salad

Allergens: MILK (sauce), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (salad dressing)

27 - Traditional Mustard Andouillette – €18.00

Approx. 200g meat. Served with sautéed potatoes, seasonal vegetables, salad

Allergens: GLUTEN (sauce), CELERY (sauce), EGGS (sauce), MILK (sauce), MUSTARD, SULPHITES (seasoning)

From the Sea

31 - Fish of the Day – €15.50

Fish selection depending on availability

Allergens: MILK, FISH, MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (salad dressing)

32 - Salmon Fillet – €17.00

Pan-seared salmon fillet with butter, lemon, chives

Allergens: MILK, FISH, MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (salad dressing)

Served with: Steamed potatoes, seasonal vegetables, salad

33 - Mussels Marinière – €14.50

Served with sautéed potatoes, salad

Allergens: CRUSTACEANS, MOLLUSKS, FISH, SULPHITES (seasoning)

34 - Creamy Mussels – €15.50

Served with sautéed potatoes, salad

Allergens: CRUSTACEANS, MOLLUSKS, MILK, FISH, SULPHITES (seasoning)

35 - Mussels with Salmon – €17.00

Served with sautéed potatoes, salad

Allergens: CRUSTACEANS, MOLLUSKS, MILK, FISH, SULPHITES (seasoning)

BURGERS

41 - Essential Burger €19.00

Ingredients: 180g minced beef, slice of duck breast, slice of foie gras, tartar sauce

Allergens: GLUTEN (burger bun), EGGS (sauce), MILK (burger bun), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (seasoning, salad dressing). Possible traces: sesame, soy

42 - Norwegian Burger €18.00

Ingredients: 160g seared salmon tartare, Tomato, Mozzarella, Lemon, Chives

Allergens: GLUTEN (burger bun), FISH, MILK (Mozzarella, burger bun), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (salad dressing). Possible traces: sesame, soy

43 - Savoyard Burger €18.00

Side dish: Sautéed potatoes, Vegetables, Salad

Ingredients: 180g minced beef, Raclette cheese, Bacon bits

Allergens: GLUTEN (burger bun), MILK (raclette cheese, bacon), MUSTARD (salad dressing), SULPHITES (salad dressing). Possible traces: sesame, soy

 HOMEMADE DESSERTS – €4.50

51 - Chocolate Mousse

Allergens: MILK, TREE NUTS, SOY

52 - Coffee Tiramisu

Allergens: GLUTEN, EGGS, MILK

53 - Red Berry Panna Cotta

(Contains pork gelatin)

Allergens: MILK

54 - Fruit Salad

Allergens: None

55 - Tart of the Day

Changes daily

Allergens: GLUTEN (non-exhaustive, depending on the tart)

 Drinks

 Hot Drinks

61 - Coffee – 1,50 €

62 - Large Coffee – 2,80 €

63 - Decaffeinated Coffee – 1,40 €

64 - Hot Chocolate – 3,00 €

65 - Tea (black, green) – 2,50 €

66 - Herbal Tea – 2,50 €

 Juices

71 - Orange Juice – 3,00 €

72 - Tomato Juice – 3,00 €

73 - Pear Juice – 3,00 €

74 - Pineapple Juice – 3,00 €

75 - Apricot Juice – 3,00 €

76 - ACE Juice – 3,30 €



Sodas

Coca – 2,50 €

Coca zéro – 2,50 €

Orangina – 2,50 €

Lipton Ice Tea pêche – 2,50 €

Fanta – 2,50 €

Schweppes Tonic – 2,50 €

Schweppes Citrus – 2,50 €



Water

Perrier - 2,50 €

Vittel 1L - 4,50 €

Vittel 50cl - 3,30 €



Cocktails & Mocktails

Mojito – 7,00 €

Mixed Berry Mojito – 7,50 €

Spritz – 6,50 €

Virgin Mojito – 6,50 €

Mixed Berry Virgin Mojito – 7,00 €



Draught Beers

draft with syrup - 2,90 €

small beer - 1,40 €

Picon Beer Half-Pint (25cl) - 3,00 €

Picon Beer Pint (50cl) - 5,60 €

Monaco - 3,50 €

Monaco Pint - 6,50 €



PILAT BEER (draft)

Blonde

121 - Pint (50cl) : 5,00 €

122 - Half-Pint (25cl) : 2,70 €

Ambrée – Amber

123 – Pint (50cl) : 5,50 €

124 - Half-Pint (25cl) : 3,00 €

Leffe 0.0% : 3,00 €

Cider (bottle): 4,00 €



WINES

Chardonnay Blanc – White

Côtes du Rhône Rouge – Red

Côtes de Provence Rosé – Rosé

131 - Glass of wine (10cl) – 3,50 €

132 - Quarter litre (25cl) – 6,75 €

133 - Carafe (46cl) – 13,50 €

Wine PDO (Protected Designation of Origin), contains sulphites



Traditional Aperitifs

Kir - 3,00 €

Kir Royal - 9,00 €

Ricard - 2,50 €

Pastis - 2,50 €

Mauresque - 3,00 €

Tomate - 3,00 €

Perroquet - 3,00 €

Martini Rosé - 5,00 €

Martini Blanc - 5,00 €

Martini Rouge - 5,00 €

Porto Blanc - 4,00 €

Porto Rouge - 4,00 €

Suze - 4,00 €

Rosé grapefruit - 2,70 €



Spirits



Whiskies & Bourbons

J.B - 5,50 €

Jack Daniels - 6,00 €



Other Spirits

Vodka - 7,00 €

Vodka with juice - 7,50 €

Rhum – 6,50 €

Rhum with juice – 7,00 €

Gin Tonic - 5,00 €

Cognac - 6,00 €

Shooter - 4,00 €



Digestifs & Liqueurs

Baileys - 6,00 €

Cointreau - 6,00 €



 Ensaladas

11 - Ensalada campestre – 15,50 €

Ingredientes: Ensalada, Verduras crudas de temporada, Huevo escalfado, Jamón, Queso emmental

Alérgenos: HUEVOS, MOSTAZA (salsa), SULFITOS (salsa), LECHE (emmental)

12 - Ensalada lionesa – 15,50 €

Ingredientes: Ensalada, Verduras crudas de temporada, Tomate, Huevo escalfado, Picatostes, Panceta

Alérgenos: GLUTEN (picatostes), HUEVOS, MOSTAZA (salsa), SULFITOS (salsa), LECHE (panceta)

13 - Ensalada italiana – 15,50 €

Ingredientes: Ensalada, Verduras crudas de temporada, Tomate, Mozzarella, Melón, Jamón

Alérgenos: MOSTAZA (salsa), SULFITOS (salsa), LECHE (mozzarella)

14 - Ensalada vegetariana – 15,50 €

Ingredientes: Ensalada, Verduras crudas de temporada

Alérgenos: MOSTAZA (salsa), SULFITOS (salsa)

 Platos de Carne

21 - Carne del día – 15,50 €

Pieza de carne según disponibilidad

Alérgenos: GLUTEN (salsa), APIO (salsa), HUEVOS (salsa), LECHE (salsa), MOSTAZA (ensalada), SULFITOS (vino blanco)

22 - Filete con chalotas – 16,50 €

Aprox. 180 g. Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras de temporada, Ensalada

Alérgenos: GLUTEN, APIO, HUEVOS, LECHE, MOSTAZA, SULFITOS

23 - Magret de pato – 17,00 €

Aprox. 200 g, con salsa périgourdine. Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras, Ensalada

Alérgenos: GLUTEN, APIO, HUEVOS, LECHE, MOSTAZA, SULFITOS

24 - Tartar de ternera – 13,00 €

Aprox. 180 g. Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras, Ensalada

Alérgenos: HUEVOS, MOSTAZA, SULFITOS

25 - César de ternera – 14,50 €

Tartar sellado a la plancha, con huevo frito. Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras, Ensalada

Alérgenos: HUEVOS, MOSTAZA, SULFITOS

26 - Ranas al ajillo – 17,00 €

Una docena aprox., al ajillo con perejil. Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras, Ensalada

Alérgenos: LECHE, MOSTAZA, SULFITOS

27 - Andouillette con mostaza antigua – 18,00 €

Aprox. 200 g. Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras, Ensalada

Alérgenos: GLUTEN, APIO, HUEVOS, LECHE, MOSTAZA, SULFITOS

Platos de Pescado

31 - Pescado del día – 15,50 €

Según disponibilidad

Alérgenos: LECHE, PESCADO, MOSTAZA (ensalada), SULFITOS (ensalada)

32 - Lomo de salmón – 17,00 €

Salteado con mantequilla, limón y cebollino

Alérgenos: LECHE, PESCADO, MOSTAZA, SULFITOS

Acompañamiento: Patata cocida, Verduras de temporada, Ensalada

33 - Mejillones al vino blanco – 14,50 €

Acompañamiento: Patatas salteadas, Ensalada

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, SULFITOS

34 - Mejillones a la crema – 15,50 €

Acompañamiento: Patatas salteadas, Ensalada

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, LECHE, PESCADO, SULFITOS

35 - Mejillones con salmón – 17,00 €

Acompañamiento: Patatas salteadas, Ensalada

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, LECHE, PESCADO, SULFITOS

Hamburguesas

41 - Hamburguesa Esencial €19,00

Ingredientes: 180g de carne picada, loncha de magret de pato, loncha de foie gras, salsa tártara

Alérgenos: GLUTEN (pan de hamburguesa), HUEVOS (salsa), LECHE (pan de hamburguesa), MOSTAZA (aliño de ensalada), SULFITOS (condimento, aliño de ensalada).

Posibles trazas: sésamo, soja

42 - Hamburguesa Noruega €18,00

Ingredientes: 160g de tartar de salmón a la plancha, Tomate, Mozzarella, Limón, Cebollino

Alérgenos: GLUTEN (pan de hamburguesa), PESCADO, LECHE (Mozzarella, pan de hamburguesa), MOSTAZA (aliño de ensalada), SULFITOS (aliño de ensalada). Posibles

trazas: sésamo, soja

43 - Hamburguesa Saboyana €18,00

Acompañamiento: Patatas salteadas, Verduras, Ensalada

Ingredientes: 180g de carne picada, Queso raclette, Panceta

Alérgenos: GLUTEN (pan de hamburguesa), LECHE (queso raclette, panceta), MOSTAZA (aliño de ensalada), SULFITOS (aliño de ensalada). Posibles trazas: sésamo, soja



Postres Caseros – 4,50 €

51 - Mousse de chocolate

Alérgenos: LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA

52 - Tiramisú de café

Alérgenos: GLUTEN, HUEVOS, LECHE

53 - Panacota con frutos rojos

(Contiene gelatina de cerdo)

Alérgenos: LECHE

54 - Ensalada de frutas

Alérgenos: Ninguno

55 - Tarta del día

Varía a diario

Alérgenos: GLUTEN (según la tarta)



Carta de Bebidas



Bebidas Calientes

61 - Café – 1,50 €

62 - Café largo – 2,80 €

63 - Descafeinado – 1,40 €

64 - Chocolate caliente – 3,00 €

65 - Té (negro, verde) – 2,50 €

66 - Infusión – 2,50 €



Zumos

71 - Zumo de naranja – 3,00 €

72 - Zumo de tomate – 3,00 €

73 - Zumo de pera – 3,00 €

74 - Zumo de piña – 3,00 €

75 - Zumo de albaricoque – 3,00 €

76 - Zumo ACE – 3,30 €

Refrescos

Coca – 2,50 €
Coca zero – 2,50 €
Orangina – 2,50 €
Lipton Ice Tea melocotón – 2,50 €
Fanta – 2,50 €
Schweppes Tonic – 2,50 €
Schweppes Cítricos – 2,50 €

Aguas

Perrier – 2,50 €
Vittel 1L – 4,50 €
Vittel 50cl – 3,30 €

Cócteles y Mocktails

Mojito – 7,00 €
Mojito Frutos Rojos – 7,50 €
Spritz – 6,50 €
Virgin Mojito – 6,50 €
Virgin Mojito Frutos Rojos – 7,00 €

Cervezas de Barril

Pression Sirop – 2,90 €
Galopin – 1,40 €
Picon Cerveza Media (25cl) – 3,00 €
Picon Cerveza Pinta (50cl) – 5,60 €
Monaco – 3,50 €
Monaco Pinta (50cl) – 6,50 €

Cerveza del Pilat (barril)

Rubia

121 - Pinta (50cl) – 5,00 €
122 - Media pinta (25cl) – 2,70 €

Ámbar

123 - Pinta (50cl) – 5,50 €
124 - Media pinta (25cl) – 3,00 €

Leffe 0.0% – 3,00 €

Sidra en botella – 4,00 €

Vinos

Chardonnay Blanco
Côtes du Rhône Tinto
Côtes de Provence Rosado
131 - Copa (10cl) – 3,50 €

132 - Cuarto litro (25cl) – 6,75 €

133 - Jarra (46cl) – 13,50 €

Vino DOP (Denominación de Origen Protegida), contiene sulfitos



Aperitivos Tradicionales

Kir – 3,00 €

Kir Royal – 9,00 €

Ricard – 2,50 €

Pastis – 2,50 €

Mauresque – 3,00 €

Tomate – 3,00 €

Perroquet – 3,00 €

Martini Rosado – 5,00 €

Martini Blanco – 5,00 €

Martini Rojo – 5,00 €

Oporto Blanco – 4,00 €

Oporto Rojo – 4,00 €

Suze – 4,00 €

Rosado con pomelo – 2,70 €



Licores y Destilados



Whiskies & Bourbons

J.B – 5,50 €

Jack Daniels – 6,00 €



Otros Licores

Vodka – 7,00 €

Vodka con zumo – 7,50 €

Ron – 6,50 €

Ron con zumo – 7,00 €

Gin Tonic – 5,00 €

Cognac – 6,00 €

Chupito – 4,00 €



Digestivos y Licores

Baileys – 6,00 €

Cointreau – 6,00 €



 Insalate

11 - Insalata contadina – 15,50 €

Ingredienti: Insalata, Verdure crude di stagione, Uovo in camicia, Prosciutto, Emmental

Allergeni: UOVA, SENAPE (salsa), SOLFITI (salsa), LATTE (emmental)

12 - Insalata lionese – 15,50 €

Ingredienti: Insalata, Verdure crude di stagione, Pomodoro, Uovo in camicia, Crostini, Pancetta

Allergeni: GLUTINE (crostini), UOVA, SENAPE (salsa), SOLFITI (salsa), LATTE (pancetta)

13 - Insalata italiana – 15,50 €

Ingredienti: Insalata, Verdure crude di stagione, Pomodoro, Mozzarella, Melone, Prosciutto

Allergeni: SENAPE (salsa), SOLFITI (salsa), LATTE (mozzarella)

14 - Insalata vegetariana – 15,50 €

Ingredienti: Insalata, Verdure crude di stagione

Allergeni: SENAPE (salsa), SOLFITI (salsa)

 Piatti di carne

21 - Carne del giorno – 15,50 €

Taglio di carne in base alla disponibilità

Allergeni: GLUTINE (salsa), SEDANO (salsa), UOVA (salsa), LATTE (salsa), SENAPE (insalata), SOLFITI (vino bianco)

22 - Bavetta con scalogno – 16,50 €

Circa 180 g. Contorno: Patate saltate, Verdure di stagione, Insalata

Allergeni: GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE, SENAPE, SOLFITI

23 - Petto d'anatra – 17,00 €

Circa 200 g, con salsa périgourdine. Contorno: Patate saltate, Verdure di stagione, Insalata

Allergeni: GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE, SENAPE, SOLFITI

24 - Tartare di manzo – 13,00 €

Circa 180 g. Contorno: Patate saltate, Verdure di stagione, Insalata

Allergeni: UOVA, SENAPE, SOLFITI

25 - Caesar di manzo – 14,50 €

Tartare scottata in padella, con uovo all'occhio di bue. Contorno: Patate saltate, Verdure di stagione, Insalata

Allergeni: UOVA, SENAPE, SOLFITI

26 - Cosce di rana al prezzemolo – 17,00 €

Una dozzina circa, al prezzemolo e aglio. Contorno: Patate saltate, Verdure di stagione, Insalata

Allergeni: LATTE, SENAPE, SOLFITI

27 - Andouillette alla senape rustica – 18,00 €

Circa 200 g. Contorno: Patate saltate, Verdure di stagione, Insalata

Allergeni: GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE, SENAPE, SOLFITI

 Piatti di pesce

31 - Pesce del giorno – 15,50 €

Varietà secondo arrivi

Allergeni: LATTE, PESCE, SENAPE (insalata), SOLFITI (insalata)

32 - Trancio di salmone – 17,00 €

Saltato al burro, limone e erba cipollina

Allergeni: LATTE, PESCE, SENAPE, SOLFITI

Contorno: Patata al vapore, Verdure di stagione, Insalata

33 - Cozze alla marinara – 14,50 €

Contorno: Patate saltate, Insalata

Allergeni: CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, SOLFITI

34 - Cozze alla panna – 15,50 €

Contorno: Patate saltate, Insalata

Allergeni: CROSTACEI, MOLLUSCHI, LATTE, PESCE, SOLFITI

35 - Cozze al salmone – 17,00 €

Contorno: Patate saltate, Insalata

Allergeni: CROSTACEI, MOLLUSCHI, LATTE, PESCE, SOLFITI

 Hamburger

41 - Burger Essenziale €19,00

Ingredienti: 180g di carne macinata, fetta di petto d'anatra, fetta di foie gras, salsa tartara

Allergeni: GLUTINE (pane per burger), UOVA (salsa), LATTE (pane per burger), SENAPE (condimento per insalata), SOLFITI (condimento, condimento per insalata). Possibili tracce: sesamo, soia

42 - Burger Norvegese €18,00

Ingredienti: 160g di tartare di salmone scottata, Pomodoro, Mozzarella, Limone, Erba cipollina

Allergeni: GLUTINE (pane per burger), PESCE, LATTE (Mozzarella, pane per burger), SENAPE (condimento per insalata), SOLFITI (condimento per insalata). Possibili tracce: sesamo, soia

43 - Burger Savoiaro €18,00

Contorno: Patate saltate, Verdure, Insalata

Ingredienti: 180g di carne macinata, Formaggio raclette, Pancetta

Allergeni: GLUTINE (pane per burger), LATTE (formaggio raclette, pancetta), SENAPE (condimento per insalata), SOLFITI (condimento per insalata). Possibili tracce: sesamo, soia

 Dessert fatti in casa – 4,50 €

51 - Mousse al cioccolato

Allergeni: LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA

52 - Tiramisù al caffè

Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE

53 - Panna cotta ai frutti rossi

(Contiene gelatina di maiale)

Allergeni: LATTE

54 - Macedonia di frutta

Allergeni: Nessuno

55 - Torta del giorno

Varia ogni giorno

Allergeni: GLUTINE (non esaustivo, secondo la torta)

 Carta delle bevande

 Bevande calde

61 - Caffè – 1,50 €

62 - Caffè lungo – 2,80 €

63 - Decaffeinato – 1,40 €

64 - Cioccolata calda – 3,00 €

65 - Tè (nero, verde) – 2,50 €

66 - Infuso – 2,50 €

 Succhi

71 - Succo d'arancia – 3,00 €

72 - Succo di pomodoro – 3,00 €

73 - Succo di pera – 3,00 €

74 - Succo d'ananas – 3,00 €

75 - Succo di albicocca – 3,00 €

76 - Succo ACE – 3,30 €

 Bibite

Coca – 2,50 €

Coca zero – 2,50 €
Orangina – 2,50 €
Lipton Ice Tea pesca – 2,50 €
Fanta – 2,50 €
Schweppes Tonic – 2,50 €
Schweppes Agrumi – 2,50 €

Acque

Perrier – 2,50 €
Vittel 1L – 4,50 €
Vittel 50cl – 3,30 €

Cocktail e Mocktail

Mojito – 7,00 €
Mojito ai frutti rossi – 7,50 €
Spritz – 6,50 €
Virgin Mojito – 6,50 €
Virgin Mojito ai frutti rossi – 7,00 €

Birre alla spina

Pressione con sciroppo – 2,90 €
Galopin – 1,40 €
Picon birra media (25cl) – 3,00 €
Picon birra pinta (50cl) – 5,60 €
Monaco – 3,50 €
Monaco pinta (50cl) – 6,50 €

Birra del Pilat (alla spina)

Bionda

121 – Pinta (50cl) – 5,00 €
122 - Mezza pinta (25cl) – 2,70 €

Ambrata

123 – Pinta (50cl) – 5,50 €
124 - Mezza pinta (25cl) – 3,00 €

Leffe 0.0% – 3,00 €

Sidro in bottiglia – 4,00 €

Vini

Chardonnay bianco
Côtes du Rhône rosso
Côtes de Provence rosato
131 - Bicchiere (12cl) – 3,50 €
132 - Quarto litro (20cl) – 6,75 €
133 - Caraffa (46cl) – 13,50 €

Vini DOP (Denominazione di Origine Protetta), contiene solfiti

Aperitivi tradizionali

Kir – 3,00 €
Kir Royal – 9,00 €
Ricard – 2,50 €
Pastis – 2,50 €
Mauresque – 3,00 €
Tomate – 3,00 €
Perroquet – 3,00 €
Martini rosato – 5,00 €
Martini bianco – 5,00 €
Martini rosso – 5,00 €
Porto bianco – 4,00 €
Porto rosso – 4,00 €
Suze – 4,00 €
Rosé al pompelmo – 2,70 €

Liquori e distillati

Whisky & Bourbon

J.B – 5,50 €
Jack Daniels – 6,00 €

Altri distillati

Vodka – 7,00 €
Vodka con succo – 7,50 €
Rum – 6,50 €
Rum con succo – 7,00 €
Gin Tonic – 5,00 €
Cognac – 6,00 €
Shot – 4,00 €

Digestivi e liquori

Baileys – 6,00 €
Cointreau – 6,00 €



Salate

11 - Bauernsalat – 15,50 €

Zutaten: Salat, Saisonales rohes Gemüse, Pochiertes Ei, Schinken, Emmentaler

Allergene: EI, SENF (Sauce), SULFITE (Sauce), MILCH (Emmentaler)

12 - Lyoner Salat – 15,50 €

Zutaten: Salat, Saisonales rohes Gemüse, Tomate, Pochiertes Ei, Croutons, Speck

Allergene: GLUTEN (Croutons), EI, SENF (Sauce), SULFITE (Sauce), MILCH (Speck)

13 - Italienischer Salat – 15,50 €

Zutaten: Salat, Saisonales rohes Gemüse, Tomate, Mozzarella, Melone, Schinken

Allergene: SENF (Sauce), SULFITE (Sauce), MILCH (Mozzarella)

14 - Vegetarischer Salat – 15,50 €

Zutaten: Salat, Saisonales rohes Gemüse

Allergene: SENF (Sauce), SULFITE (Sauce)

Fleischgerichte

21 - Fleisch des Tages – 15,50 €

Je nach Verfügbarkeit

Allergene: GLUTEN (Sauce), SELLERIE (Sauce), EI (Sauce), MILCH (Sauce), SENF (Salat), SULFITE (Weißwein)

22 - Flanksteak mit Schalotten – 16,50 €

Ca. 180 g Fleisch. Beilage: Bratkartoffeln, Saisongemüse, Salat

Allergene: GLUTEN, SELLERIE, EI, MILCH, SENF, SULFITE

23 - Entenbrust – 17,00 €

Ca. 200 g, mit Périgord-Sauce. Beilage: Bratkartoffeln, Saisongemüse, Salat

Allergene: GLUTEN, SELLERIE, EI, MILCH, SENF, SULFITE

24 - Rindertatar – 13,00 €

Ca. 180 g. Beilage: Bratkartoffeln, Saisongemüse, Salat

Allergene: EI, SENF, SULFITE

25 - Rinder-Caesar – 14,50 €

Kurz angebratenes Tatar, Spiegelei. Beilage: Bratkartoffeln, Saisongemüse, Salat

Allergene: EI, SENF, SULFITE

26 - Froschschenkel mit Petersilie – 17,00 €

Ca. ein Dutzend Stück. Beilage: Bratkartoffeln, Saisongemüse, Salat

Allergene: MILCH, SENF, SULFITE

27 - Andouillette mit grobem Senf – 18,00 €

Ca. 200 g. Beilage: Bratkartoffeln, Saisongemüse, Salat

Allergene: GLUTEN, SELLERIE, EI, MILCH, SENF, SULFITE

 Fischgerichte

31 - Fisch des Tages – 15,50 €

Je nach Verfügbarkeit

Allergene: MILCH, FISCH, SENF (Salat), SULFITE (Salat)

32 - Lachsfilet – 17,00 €

Gebraten mit Butter, Zitrone, Schnittlauch

Allergene: MILCH, FISCH, SENF, SULFITE

Beilage: Dampfkartoffeln, Saisongemüse, Salat

33 - Miesmuscheln „Marinière“ – 14,50 €

Beilage: Bratkartoffeln, Salat

Allergene: KRUSTENTIERE, WEICHTIERE, FISCH, SULFITE

34 - Miesmuscheln mit Sahne – 15,50 €

Beilage: Bratkartoffeln, Salat

Allergene: KRUSTENTIERE, WEICHTIERE, MILCH, FISCH, SULFITE

35 - Miesmuscheln mit Lachs – 17,00 €

Beilage: Bratkartoffeln, Salat

Allergene: KRUSTENTIERE, WEICHTIERE, MILCH, FISCH, SULFITE

 Burger

41 - Burger „Das Wesentliche“ 19,00 €

Zutaten: 180g Hackfleisch, Scheibe Entenbrust, Scheibe Foie gras, Tartarsoße

Allergene: GLUTEN (Burgerbrötchen), EIER (Soße), MILCH (Burgerbrötchen), SENF (Salatdressing), SULFITE (Gewürze, Salatdressing). Kann Spuren von Sesam, Soja enthalten

42 - Norwegischer Burger 18,00 €

Zutaten: 160g gebratener Lachs-Tatar, Tomate, Mozzarella, Zitrone, Schnittlauch

Allergene: GLUTEN (Burgerbrötchen), FISCH, MILCH (Mozzarella, Burgerbrötchen), SENF (Salatdressing), SULFITE (Salatdressing). Kann Spuren von Sesam, Soja enthalten

43 - Savoyer Burger 18,00 €

Beilage: Bratkartoffeln, Gemüse, Salat

Zutaten: 180g Hackfleisch, Raclettekäse, Speckwürfel

Allergene: GLUTEN (Burgerbrötchen), MILCH (Raclettekäse, Speck), SENF (Salatdressing), SULFITE (Salatdressing). Kann Spuren von Sesam, Soja enthalten

 Hausgemachte Desserts – 4,50 €

51 - Schokoladenmousse

Allergene: MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SOJA

52 - Tiramisu mit Kaffee

Allergene: GLUTEN, EI, MILCH

53 - Panna Cotta mit roten Früchten

(Enthält Schweinegelatine)

Allergene: MILCH

54 - Obstsalat

Allergene: Keine

55 - Tageskuchen

Wechselt täglich

Allergene: GLUTEN (je nach Kuchen)

 Getränkete

 Heißgetränke

61 - Kaffee – 1,50 €

62 - Großer Kaffee – 2,80 €

63 - Entkoffeinierter Kaffee – 1,40 €

64 - Heiße Schokolade – 3,00 €

65 - Tee (schwarz, grün) – 2,50 €

66 - Kräutertee – 2,50 €

 Säfte

71 - Orangensaft – 3,00 €

72 - Tomatensaft – 3,00 €

73 - Birnensaft – 3,00 €

74 - Ananassaft – 3,00 €

75 - Aprikosensaft – 3,00 €

76 - ACE-Saft – 3,30 €

 Erfrischungsgetränke

Coca – 2,50 €

Coca Zero – 2,50 €

Orangina – 2,50 €

Lipton Ice Tea Pfirsich – 2,50 €

Fanta – 2,50 €

Schweppes Tonic – 2,50 €

Schweppes Zitrus – 2,50 €

Wasser

Perrier – 2,50 €

Vittel 1L – 4,50 €

Vittel 50cl – 3,30 €

Cocktails & Mocktails

Mojito – 7,00 €

Mojito rote Früchte – 7,50 €

Spritz – 6,50 €

Virgin Mojito – 6,50 €

Virgin Mojito rote Früchte – 7,00 €

Fassbier

Bier mit Sirup – 2,90 €

Galopin – 1,40 €

Picon Bier Halbe (25cl) – 3,00 €

Picon Bier Pinte (50cl) – 5,60 €

Monaco – 3,50 €

Monaco Pinte (50cl) – 6,50 €

Bier aus dem Pilat (Fass)

Blondes Bier

121 - Pinte (50cl) – 5,00 €

122 – Halbe (25cl) – 2,70 €

Bernsteinfarbenes Bier

123 - Pinte (50cl) – 5,50 €

124 - Halbe (25cl) – 3,00 €

Weine

Chardonnay Weiß

Côtes du Rhône Rot

Côtes de Provence Rosé

131 - Glas (12cl) – 3,50 €

132 - Viertel (20cl) – 6,75 €

133 - Karaffe (46cl) – 13,50 €

Wein g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung), enthält Sulfite

Traditionelle Aperitifs

Kir – 3,00 €

Kir Royal – 9,00 €

Ricard – 2,50 €

Pastis – 2,50 €

Mauresque – 3,00 €

Tomate – 3,00 €

Perroquet – 3,00 €

Martini Rosé – 5,00 €

Martini Weiß – 5,00 €

Martini Rot – 5,00 €

Weißer Portwein – 4,00 €
Roter Portwein – 4,00 €
Suze – 4,00 €
Rosé mit Grapefruit – 2,70 €

Spirituosen

Whiskys & Bourbons

J.B – 5,50 €
Jack Daniels – 6,00 €

Weitere Spirituosen

Wodka – 7,00 €
Wodka mit Saft – 7,50 €
Rum – 6,50 €
Rum mit Saft – 7,00 €
Gin Tonic – 5,00 €
Cognac – 6,00 €
Shooter – 4,00 €

Digestifs & Liköre

Baileys – 6,00 €
Cointreau – 6,00 €