



FORMULE EXPRESS

Du 29 Avril au 3 Mai

ENTRÉE+PLAT
18,90€

PLAT+DESSERT
18,90€

ENTRÉE
PLAT+DESSERT
21,90€

ENTRÉES



Falafels menthe/coriandre, sauce fromage blanc aux herbes fraîche

ou

Tomate/mozzarella et pesto basilic

PLATS



Cuisse de poulet façon Basquaise, polenta

ou

Penne crémeuses aux cépes et fromage italien

ou

Lasagnes au saumon et aux épinards



DESSERTS



Eclair au chocolat

ou

Pavlova au citron

ou

Coupe 2 boules Movenpick





MENU VIP

ENTRÉES



SALADE CAESAR

Salade de saison, croustillants de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar, tomates

ou

TARTARE DE SAUMON

Poisson cru mariné et assaisonné par nos soins

ou

TIGRE QUI PLEURE

Tataki de boeuf : pièce de boeuf (viande origine France) juste saisie et marinée dans du soja, ail, gingembre, citron vert et coriandre. Servi froid avec salade de saison

29,90€

PLATS



PIÈCE DU BOUCHER

Servie avec frites, salade de saison
Sauce au choix : crème de cépes, sauce à la truffe ou sauce poivre

ou

PAVÉ DE SAUMON

Pesto basilic et penne à la tomate

ou

FILET DE POULET PANÉ FAÇON MILANAISE

Pané maison au parmesan - Servi avec frites

FORMULE
midi & soir

DESSERTS



MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS®

ou

PANNA COTTA

Coulis fruits rouges ou exotiques

ou

Supplément
2€

CAFÉ GOURMAND



APÉROS, SALADES

APÉRO

 **FUET CATALAN** 6,90€

 **PLANCHE VIP** 19,90€

Rosette «Duc de Coise», jambon de Bayonne IGP 10 mois, jambon blanc supérieur «Le Rhônalpin», terrine de canard aux giroldes, pain et cornichons, St Marcellin, chèvre

 **PLANCHE DE FROMAGES** 13,90€

Saint Marcellin, fourme de Montbrison, chèvre

L

XL

 **PLANCHE DE CHARCUTERIES** 12,90€ 19,90€

Rosette «Duc de Coise», jambon de Bayonne IGP 10 mois, jambon blanc supérieur «Le Rhônalpin», terrine de canard aux giroldes, pain et cornichons

LA PLANCHE DU TIGRE

(à partager)

L

XL

6 acras de morue, 2 croustillants poulet, 2 sticks de mozzarella, 6 onion rings, 2 croustillants de camemberts panés, frites L

16,90€

12 acras de morue, 4 croustillants poulet, 4 sticks de mozzarella, 12 onion rings, 4 croustillants de camemberts panés, frites XL

29,90€



TAPAS

 **12 ONION RINGS** 5€

 **12 ACRAS DE MORUE** 5€

 **TORTILLAS CHIPS, GUACAMOLE** 5€

 **FRITES** A partager 300gr 7€

 **6 STICKS DE MOZZARELLA** 9€

**6 CROUSTILLANTS POULET
CORN-FLAKES** 9€

Servis avec sauce Sweet Chili

6 NEMS ST MARCELLIN 9€

 **RAVIOLES AU REBLOCHON** 9€

 **CAMEMBERT RÔTI** Avec croûtons 12€

RAVIOLES, PENNES

 **GRATIN DE RAVIOLES AU REBLOCHON** 16,90€

Servi avec salade verte

 **GRATIN DE PENNE,
SAUCE TRUFFE, JAMBON
BLANC RHÔNALPIN** 16,90€

Servi avec salade verte

 **RAVIOLES AUX CÈPES** 18,90€

Huile de truffe, parmesan, roquette et crème de cèpes

BRUSCHETTAS, FROMAGE

Servies avec frites et salade de saison

 **LA BIQUETTE** 16,90€

Crème, chèvre, Jambon blanc supérieur «Le Rhônalpin», miel, mozzarella

 **MONTAGNARDE** 16,90€

Crème, reblochon, lardons, mozzarella

 **LA NORDIQUE** 16,90€

Crème, saumon fumé, mozzarella

 **CAMEMBERT RÔTI** 17,90€

Jambon blanc le «Rhônalpin», salade de saison, frites et croûtons

COIN FRAÎCHEUR

SANS
FRITES

AVEC
FRITES

 **SALADE DERBY** 15,90€ 18,90€

Salade de saison, tomates, lardons, croûtons, rapée de pommes de terre, fourme de Montbrison

SALADE CAESAR 16,90€ 19,90€

Salade de saison, croustillants de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar, tomates

SALADE OCÉANE 17,90€ 20,90€

Salade de saison, tomates, tartare de saumon, saumon fumé, acras de morue, sésame ou yuzu

 **SALADE DONALD DUCK** 17,90€ 20,90€

Salade de saison, tomates, gésiers de canard confits, croûtons, chutney de figues, magret de canard à la plancha, oignons frits

PLATS

BURGERS

Servis avec frites et salade de saison.

Pain burger artisanal de la Maison Salesses 

SIMPLE

DOUBLE

NEW

 **JEAN CLAUDE DUSS** 18,90€ 22,90€
Pain artisanal, steak haché VBF, reblochon, lard, sauce burger, tomates, oignons

 **BURGER VEGGIE** 15,90€
Pain artisanal, galette d'avocat au quinoa, cheddar, sauce burger, tomates, oignons

 **BURGER CHEDDAR** 17,90€ 21,90€
Pain artisanal, steak haché VBF, lard, cheddar, sauce burger, tomates, oignons

 **BURGER FOURME** 17,90€ 21,90€
Pain artisanal, steak haché VBF, lard, fourme de Montbrison, sauce burger, tomates, oignons

 **BURGER ST MARCELLIN** 17,90€ 21,90€
Pain artisanal, steak haché VBF, lard, St Marcellin, sauce burger, tomates, oignons

CHICKEN NORRIS 17,90€ 21,90€
Pain artisanal, filet de poulet pané au parmesan, comté, sauce barbecue, tomates, oignons frits

 **BURGER MAYA** 18,90€ 22,90€
Pain artisanal, steak haché VBF, chèvre, sauce moutarde au miel, lard, roquette, tomates, oignons

FISH ON THE VIP 22,90€
Pain artisanal, pavé de saumon, sauce pitta, roquette, tomates, oignons

POISSONS

FISH'N'CHIPS 15,90€
Servi avec frites, salade de saison et sauce pitta

 **TARTARE DE SAUMON** 22,90€
Servi avec frites et salade de saison

 **PAVÉ DE SAUMON** 22,90€
Au pesto basilic, penne à la sauce tomate

VIANDES



TIGRE QUI PLEURE 19,90€

Tataki de bœuf : pièce de bœuf (viande origine France) juste saisie et marinée dans du soja, ail, gingembre, citron vert et coriandre
Servi froid avec salade de saison et frites

 **PLUMA DE COCHON À LA PLANCHA** 17,90€

Morceaux nobles servis rosés situés à la pointe de l'échine de porc, cuit à la plancha, servi avec sauce au choix et frites
Sauce au choix : crème de cèpes, sauce à la truffe ou sauce poivre

FILET DE POULET FAÇON MILANAISE 17,90€

Pané maison au parmesan - Servi avec frites et salade
Supp : gratiné à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€

L

XL

 **TARTARE DE BOEUF** 19,90€ 26,90€

VBF, hachée au couteau et assaisonnée par nos soins, servi avec frites, salade, tomates
Servi poêlé ou cru selon vos goûts

L

XL

 **TARTHAÏ** 19,90€ 26,90€

VBF, hachée au couteau et assaisonnée par nos soins, soja, ail, coriandre, citron vert, gingembre, servi avec frites, salade, tomates. Servi poêlé ou cru selon vos goûts

 **PIÈCE DU BOUCHER** 19,90€

Origine voir ardoise - Servi avec frites et salade de saison.
Sauce au choix : crème de cèpes, sauce à la truffe ou sauce poivre
Supp : gratinée à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€

MAGRET DE CANARD 20,90€

À la plancha - Servi avec frites et salade verte
Sauce au choix : crème de cèpes, sauce à la truffe ou sauce poivre
Supp : gratinée à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€

ENTRECÔTE GRILLÉE 24,90€

VBF - Servi avec frites et salade de saison
Sauce au choix : crème de cèpes, sauce à la truffe ou sauce poivre
Supp : gratinée à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€

Prix nets service compris, en euros TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition



NEW Nouveautés



Porc

Coup de coeur du boss

Vegan ou végétarien

DESSERTS

FAITS MAISON



MÖVENPICK

TIGRE GOURMAND

(à partager)

L

2 verrines Nutella Spéculoos[®], 2 mousses au chocolat Weiss[®], 2 choux pop corn, 2 panna cotta coulis fruits rouges, crème fouettée sucrée

14,90€

XL

4 verrines Nutella Spéculoos[®], 4 mousses au chocolat Weiss[®], 4 choux pop corn, 4 panna cotta coulis fruits rouges, crème fouettée sucrée

27,90€



NEW

CAFÉ AFFOGATO NOISETTE 4,90€

Expresso, crème fouettée sucrée, crème glacée noisette

DESSERT DU JOUR 5,90€

NEW

PANNA COTTA 6,90€

Coulis fruits rouges ou exotiques

CRÈME BRULÉE 6,90€

ASSIETTE DE FROMAGE 6,90€

Saint Marcellin, chèvre, fourme de Montbrison, confiture d'abricots et salade

NEW

ILE FLOTTANTE 6,90€

Crème anglaise, blanc d'oeuf en neige, caramel et amandes torréfiées

NEW

VERRINE CITRON MERINGUÉE 7,90€

MOUSSE AU CHOCOLAT Weiss[®] 7,90€

VERRINE NUTELLA SPÉCULOOS[®] 7,90€

FONDANT AU CHOCOLAT Weiss[®] 8,90€

Glaçe vanille et crème fouettée sucrée (cuisson 10 min)

CAFÉ GOURMAND 8,90€

Desserts gourmands* avec son café

THÉ GOURMAND 9,90€

Desserts gourmands* avec son thé

DIGEO GOURMAND (2cl) 9,90€

Desserts gourmands* avec son digestif

Au choix : Soplica fruits, Get 27, Verveine Marcon, Liqueur chocolat Mozart ou Merry's ou Liqueur Aelred (caramel beurre salé, citron cedrat ou menthe glaciale)

PROSECCO GOURMAND 10,90€

Desserts gourmands* avec sa coupe de prosecco

*Nos minis desserts gourmands : verrine Nutella spéculoos[®], mousse au chocolat Weiss[®], chou pop corn, panna cotta fruits rouges, crème fouettée sucrée

COUPES GLACÉES

AVEC ALCOOL

TIGRE GLACÉ 9,90€

1 boule noix de Macadamia, 1 boule caramel, 1 boule vanille Bourbon de Madagascar, liqueur caramel au beurre salé, noisettes et crème fouettée sucrée

LEMONVIP 9,90€

2 boules citron - citron vert, 1 boule abricot et liqueur citron Cedrat

AFTER VIP 9,90€

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat Suisse, liqueur de verre de vert

SANS ALCOOL

NEW

LAPONIE 8,90€

1 boule noisette, 1 boule stracciatella, 1 boule caramel, noisettes et crème fouettée sucrée

DAME BLANCHE 8,90€

2 boules vanille Bourbon de Madagascar, 1 boule chocolat Suisse, amandes effilées, sauce chocolat et crème fouettée sucrée

FRUITOVIP 8,90€

1 boule abricot, 1 boule passion - mangue, 1 boule framboise et crème fouettée sucrée

TIRALIEGEOIS 8,90€

1 boule tiramisu, 1 boule expresso croquant, 1 boule vanille, sauce café, amandes effilées et crème fouettée sucrée

CHOCO LIÉGEOIS 8,90€

2 boules chocolat Suisse, 1 boule vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, amandes effilées et crème fouettée sucrée

BROWNIE 8,90€

1 boule chocolat Suisse, 2 boules vanille brownie, éclat de cookie, crème fouettée sucrée

COUPE 2 BOULES 5,90€

COUPE 3 BOULES 7,90€

Parfums : vanille, chocolat Suisse, café expresso, caramel, menthe chocolat, fraise, pistache, stracciatella, tiramisu, vanille brownie, noix de Macadamia, noix de coco, noisette et fleur de lait

Sorbets : citron - citron vert, framboise, abricot, passion - mangue

Prix nets service compris, en euros TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition