



MENU VIP

ENTRÉES



SALADE CAESAR

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

ou

TIGRE QUI PLEURE

Tataki de boeuf : pièce de boeuf (viande origine France) juste saisie et marinée dans du soja, ail, gingembre,

ou

TARTARE DE SAUMON

Poisson cru mariné et assaisonné par nos soins

29,90€

PLATS



PIÈCE DU BOUCHER

Servie avec frites, salade de saison

Sauce au choix : crème de cèpes, sauce à la truffe ou sauce poivre

ou

STEAK DE THON

Penne, légumes wok, sauce sweet chili

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 exotique ou fruits rouges

ou

CAFÉ GOURMAND

Supplément
2€



APÉROS

LA PLANCHE DU TIGRE

(à partager)

L

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

16,90€

XL

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€

12 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€

NEW BURRATA 10€

Huile d'olive à la truffe noire, toasts

NEW MINI BURGERS 12€

2 burgers cheddar, 2 burgers fourme

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

APÉRO

 FUET CATALAN 6,90€

 **NEW** PLANCHE VIP 19,90€

Rosette de Lyon, Spianata piccante, Coppa, Jambon de Savoie, St Marcellin, chèvre

PLANCHE DE FROMAGES 13,90€

Saint Marcellin, fourme de Montbrison, chèvre

L

XL

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

Rosette de Lyon, Spianata piccante, Coppa, Jambon de Savoie



 *Coup de coeur du boss*

 *Vegan ou végétarien*

NEW Nouveautés

 Porc



PLATS

COIN FRAÎCHEUR

NEW **POKE BOWL** **17,90€** **20,90€**
SANS FRITES AVEC FRITES
Penne, pesto au basilic, tartare de concombre, fruits frais, tartare de saumon, tomates, billes de mozzarella, salade de saison

NEW **BURRA VIP** **17,90€** **20,90€**
Salade de saison, tomates, burrata, jambon de savoie, roquette, pesto, graine de courge, melon, gressin

SALADE CAESAR **16,90€** **19,90€**
Salade de saison, croustillants de poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce Caesar, tomates

SALADE DERBY **16,90€** **19,90€**
Salade de saison, tomates, lardons, croûtons, rapée de pommes de terre, fourme de Montbrison

SALADE OCÉANE **17,90€** **20,90€**
Salade de saison, tomates, crevettes marinées, saumon fumé, acras de morue, sésame au yuzu

POISSONS

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

NEW **SAUMON FUMÉ** **19,90€**
Servi avec des toasts, sauce fromage blanc basilic & roquette, frites

NEW **STEAK DE THON GRILLÉ** **19,90€**
Penne, légumes wok, sauce sweet chili

 Coup de coeur du boss

 Vegan ou végétarien

NEW Nouveautés

 Porc

LES PÂTES

NEW **PENNE A LA BURRATA** **16,90€**
Pesto basilic, roquette, sauce tomate, grana padano, burrata

NEW **WOK DE PENNE** **17,90€**
Crevettes, épices thaï, cacahuètes, légumes wok

 **RAVIOLES AUX CÈPES** **18,90€**
Huile de truffe, Grana Padano, roquette et crème de cèpes

NOS BRUSCHETTAS

Servies avec frites et salade de saison

LA BIQUETTE **16,90€**
Crème, chèvre, miel, mozzarella

LA NORDIQUE **16,90€**
Crème, saumon fumé, mozzarella

NEW **LA DIABLO** **16,90€**
 Tomate, Spianata piccante, oignons rouges, mozzarella

NEW **L'ITALIENNE** **17,90€**
Tomate, burrata, Grana Padano, pesto basilic, roquette, mozzarella

NOS TARTARES

Servis avec frites et salade de saison

 **TARTARE DE BOEUF** **19,90€** **29,90€**
L XL
VBF, coupée au couteau et assaisonnée par nos soins, servi avec frites, salade, tomates
Servi poêlé ou cru selon vos goûts

 **TARTARE ITALIEN** **19,90€** **29,90€**
NEW
VBF, coupée au couteau et assaisonnée par nos soins, pesto basilic, grana padano, roquette, servi avec frites, salade, tomates
Servi poêlé ou cru selon vos goûts

TARTARE DE SAUMON **22,90€**
Servi avec frites et salade de saison, coupé et assaisonné par le chef

PLATS



BURGERS

Servis avec frites et salade de saison.

Pain burger artisanal de la Maison Salesses

NEW

SIMPLE

DOUBLE



LE SEGUIN 18,90€ 22,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, chèvre, chutney figues, jambon cru, sauce burger, tomate, oignons



BURGER VEGGIE 15,90€

Pain artisanal, sauce fromage blanc basilic et roquette, burrata, roquette, pesto basilic, tomate, 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 PEPPER 17,90€ 21,90€

Pain artisanal, steak haché VBF, sauce poivre, Spianata piquante, cheddar, tomates, oignons, sauce burger



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

NEW

FISH ON THE VIP 21,90€

Pain artisanal, sauce fromage blanc basilic et roquette, tartare de saumon, saumon fumé, tartare de concombre, oignons, tomates

VIANDES

NEW



LE FESTIN DU TIGRE

BAVETTE DE BOEUF
RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE
TIGRE QUI PLEURE

Servis avec une sauce au choix et frites
Sauce au choix : béarnaise, cèpes, poivre, fourme

30,90€

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€

PIÈCE DU BOUCHER

19,90€

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



TIGRE QUI PLEURE

19,90€

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 et frites

NEW

RIBS DE PORC

20,90€

Servis avec frites, salade, sauce barbecue

ENTRECÔTE GRILLÉE

24,90€

VBF - Servie avec frites et salade de saison
Sauce au choix : béarnaise, cèpes, poivre, fourme
Supp.: gratinée à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€



CÔTE DE BOEUF (2 personnes)

59€/Kg

VBF, servis avec 3 accompagnements au choix et 3 sauces au choix
Voir l'ardoise pour les tailles disponibles
Accompagnement au choix : Salade, frite, pâtes
Sauce au choix : béarnaise, cèpes, poivre, fourme

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

DESSERTS

FAITS MAISON

TIGRE GOURMAND

(à partager)

L

2 verrines Nutella Spéculoos
2 mousses au chocolat Weiss
2 choux pop corn
2 panna cotta
crème fouettée sucrée
gourmandises

14,90€

XL

4 verrines Nutella Spéculoos
4 mousses au chocolat Weiss
4 choux pop corn
4 panna cotta
crème fouettée sucrée
gourmandises

27,90€



NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR 5,90€

PANNA COTTA 6,90€

Coulis fruits rouges ou fruits exotiques

CRÈME BRULÉE 6,90€

ASSIETTE DE FROMAGE 6,90€

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

NEW PAVLOVA FRAISE 6,90€

Meringue, fraises, crème fouettée sucrée

NEW CARPACCIO D'ANANAS 6,90€

Menthe fraîche, boule de glace citron et citron vert

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)

NOS DESSERTS GOURMANDS

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 digeo
Au choix : Soplca 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*

LIÉGEOIS GOURMAND 9,90€

Desserts gourmands avec sa liqueur Mozart :
chocolat au lait, chocolat noir ou vanille, crème
fouettée sucrée*

*Nos minis desserts gourmands :

Verrine Nutella spéculoos®

Mousse au chocolat Weiss®

Chou pop corn

Panna cotta

Crème fouettée sucrée



♥ Coup de coeur
du boss

NEW Nouveautés

GLACES

MÖVENPICK



COUPES GLACÉES

SANS ALCOOL

NEW

BANANA SPLIT 8,90€

1 boule vanille Bourbon de Madagascar, 1 boule chocolat Suisse, 1 boule fraise, banane, sauce chocolat, amandes 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

FRUITOVP 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

NEW

CAFÉ LIÉGEOIS 8,90€

2 boules expresso, 1 boule vanille bourbon de Madagascar, crème fouettée sucrée, sauce café, amandes

NEW

FRAISE MELBA 8,90€

1 boule vanille Bourbon de Madascar, 2 boules fraise, morceaux de fraises, crème fouettée sucrée, coulis de fruits rouges

BROWNIE 8,90€

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

Prix nets service compris, eu 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

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

COUPE 2 BOULES 5,90€

COUPE 3 BOULES 7,90€



Supplément crème fouettée sucrée : 1€
Coulis caramel ou chocolat : 1€