



# FORMULE EXPRESS

Du 13 Mai au 17 Mai



## ENTRÉES



**Tarte courgettes, tomates, origan et moutarde à l'ancienne**

ou

**Rillette de sardine et ses toasts**

ou

**Salade Caesar**

## PLATS



**Faux-filet grillé, sauce aux cépes, frites et salade verte**

ou

**Penne alla Carbonara**

ou

**Raviolis au saumon, crème citronnée à l'aneth et huile de homard**

## DESSERTS



**Nougat glacé**

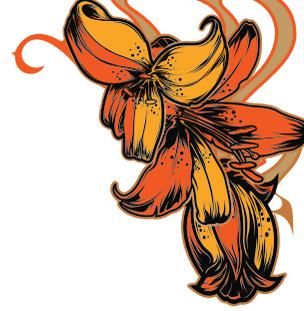
ou

**Cake chocolat et crème anglaise**

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

 Coup de coeur du boss

 Végan ou végétarien

 NEW Nouveautés

 Porc

# DESSERTS

## FAITS MAISON



**MÖVENPICK**

### TIGRE GOURMAND

(à partager)

L

2 verrines Nutella Spéculoos<sup>®</sup>, 2 mousses au chocolat Weiss<sup>®</sup>, 2 choux pop corn, 2 panna cotta coulis fruits rouges, crème fouettée sucrée

**14,90€**

XL

4 verrines Nutella Spéculoos<sup>®</sup>, 4 mousses au chocolat Weiss<sup>®</sup>, 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<sup>®</sup> 7,90€

### VERRINE NUTELLA SPÉCULOOS<sup>®</sup> 7,90€

### FONDANT AU CHOCOLAT Weiss<sup>®</sup> 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<sup>®</sup>/mousse au chocolat Weiss<sup>®</sup>/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

### FRUITO VIP 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