



# FORMULE EXPRESS

Du 22 au 26 Juillet

**ENTRÉE+PLAT**  
18,90€

**PLAT+DESSERT**  
18,90€

**ENTRÉE  
PLAT+DESSERT**  
21,90€

## ENTRÉES



**Salade Derby: râpée de pomme de terre, lardons, croûtons**

ou

**Assiette de melon et Jambon cru de Savoie**

## PLATS



**Pièce du boucher, sauce au choix,  
frites fraîches et salade verte**

ou

**Pâtes farcies Speck et Fontina, crème de Grana Padano**



## DESSERTS



**Panna cotta coulis de fruits exotiques**

ou

**Coupe 2 boules Movenpick**





# 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€

 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*

 **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€  
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€  
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€  
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, Spinata piccante, 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 : gratinée à la fourme de Montbrison ou St Marcellin 3€

NEW

### 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€

NEW

### 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 : Sopllica 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

### 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 espresso 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 espresso, 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€