Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOTRE SÉLECTION SALÉE DE 15h00 à 18h00

Nos Sandwichs et Burgers :

Chien Chaud — **8**.50
Saucisson brioché aux pistaches, topping pickles d'oignons rouges, cornichons et sauce moutarde à l'ancienne

Sandwich Croq'Truffe — **14**.00
Pain de mie maison, jambon blanc, reblochon AOC, mayonnaise à la truffe

Burger Chicken Twist — **12**.00
Bun maison, filet de volaille croustillant, sauce "sweet chili", mimolette oignons rouges, salade

Boc's à Partager — **16**.50
Assortiment de wings, cromesquis d'aligot, pommes dauphines

Maxi Boc's à Partager — **24**.50
Assortiment de wings, cromesquis d'aligot, pommes dauphines, chien chaud

Nos Planches et Tapas :

Gambas en Tempura *(3 pièces)* — **10**.50
Sauce " sweet chili "

Cervelle des Canuts — **5**.50
Toast de pain de campagne

Assiette de Jambon Serrano — **8**.00
Condiments

Tarama de Corail d'Oursin — **10**.50
Blinis de sarrasin

Planche de Charcuteries de nos Alpages « Maison Baud » — **20**.50
Bœuf charolais séché : le Gorion, légèrement fumé aux six épices
Jambon Serrano, saucisson, pancetta de porc: la Godille

Planche Mixte de Charcuteries et Fromages — **22**.50

ACCOMPAGNEMENTS

Frites ou Pommes Dauphine — **4**.00

DÉLICES & GOURMANDISES

Tartes des Brasseries Bocuse : votre chef de rang vous indiquera la sélection — **7**.10

Gaufres Grand-Mère *2 choix de garnitures* — **9**.10
Garnitures : Chantilly / Chocolat / Compote / Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise

Gaufres « Domino » Café Bocuse — **7**.80
Gaufre dégustation accompagné d'un café

Crêpes — **8**.50
Pâte à tartiner, sucre, confiture ou caramel beurre salé

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

BOISSONS GOURMANDES *(30cl)*

8.00€

Chocolat Chaud Viennois
Crème chantilly, sauce chocolat

Chocolat Cookie
Sirop de cookie, crème chantilly, éclats de cookie

Chocolat Pop Corn
Sirop de pop corn, crème chantilly, pop corn caramélisés

Chocolat Caramel Beurre Salé
Sirop de caramel, crème chantilly, éclats de Daim®

Caramel Macchiato
Expresso, lait, sirop de vanillé, crème chantilly, nappage caramel, éclats de Daim®

Mocha Cookie
Expresso, chocolat chaud, sirop de cookie, crème chantilly, éclats de cookie

COCKTAILS CHAUDS

« Sweet Cinnamon » **14.**00
Whisky Four Roses, jus de pomme, jus de citron, cannelle, orange bitter

Choco Bailey's **14.**00
Chocolat chaud, Bailey's

Irish Coffee **14.**00
Whisky Jameson, sirop de sucre de canne, expresso, crème chantilly

Bloody Lillet **14.**00
Lillet Rosé, jus de citron, crème de cassis, jus de cranberry

Vin Chaud **6.**00
Vin rouge, zeste d'orange, clou de girofle, cannelle, sucre de canne, poivre noir

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOS COCKTAILS SIGNATURE *(12cl)*

Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	**11.**50
Gimber Mule : Gimber, eau gazeuse, citron vert (*sans alcool*)	**9.**60
Gimber Pomme : Gimber, vodka Absolut, jus de pomme	**12.**20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic artisanal Jacoulot	**12.**00

NOS COCKTAILS *(12cl)*

Gin & Tonic Frais & Amer Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic	**11.**00
Gin & Tonic Frais & Fruité Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic à la Fleur d'Hibiscus	**11.**00
Crodino Spritz *(Sans Alcool)*	**6.**90
Aperol Spritz	**10.**50
Fiorente Spritz	**12.**00
Campari Spritz	**10.**00
Lillet Tonic *Blanc ou Rosé*	**10.**50
Hibiscus Spritz Gin, crème de framboise & Schweppes Premium Mixer à l'Hibiscus	**11.**00
Cocktail Création selon l'inspiration de notre Barman	**12.**00

	12cl	75cl
BLANCS		
Roussette Fleur d'Altesse Jean Perrier & Fils 2020	**6.**00	**34.**50
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	**9.**50	**57.**00
Côtes de Provence « Cuvée Fantastique » Château Sainte-Marguerite 2022	**12.**50	**74.**00
ROUGES		
Mondeuse A.O.C Jean Perrier & Fils 2021	**6.**00	**36.**50
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	**9.**50	**57.**00
Côtes de Provence « Cuvée Fantastique » Château Sainte-Marguerite 2022	**12.**50	**74.**00
ROSÉS		
Côtes de Provence « Cuvée Symphonie » Château Sainte-Marguerite 2022	**8.**50	**48.**50
Côtes de Provence « Cuvée Fantastique » Château Sainte-Marguerite 2022	**12.**50	**74.**00
CHAMPAGNE		
Lallier Brut	**13.**90	**87.**00
Lallier Blanc de Blancs	**16.**00	**106.**00
Billecart Salmon Brut Rosé		**140.**00
Ruinart Brut		**115.**00
Ruinart Blanc de Blancs		**175.**00