



menu

mr & mrs bund
cuisine - musique - salon
_____ mende _____

ENTRÉES

LEBANON EGGPLANTS aubergine - noisettes - pignons - fromage de chèvre - hummus	7.00 €
ŒUF MEURETTE COMME A SAINT PAUL DANS LE VIEUX LYON œuf poché dans la fameuse sauce meurette : échalotes - lardons - vin	7.00 €
VELOUTE DE POTIMARRON AU LAIT D'AMANDE potimarron - épices - amande	7.00 €
LE FOIE GRAS MI-CUIT DU JEAN PIERRE une délicieuse tranche de foie gras et son toast doré	13.00 €
PETITE SALADE COMPOSÉE	6.00 €

PLATS

SIMPLY THAI CHICKEN CURRY poulet au curry - tomate - citronnelle - gingembre - champignons - coriandre - lait de coco - riz - SPICY	19.00 €
TAGINE EL WADJ sours d'agneau - poire - amandes - poivron - raisins - pois chiche - épices - semoule	21.00 €
NOUILLES CHINOISES WAI TAN nouilles sautées - brocolis - tomate - arachides - soja - poulet - crevettes - citron vert	18.00 €
JAIPUR AMBER PALACE VEGGIE riz - chou-fleur - aubergine - yogourt - petits pois - lentilles - épices ou autre selon le plaisir du chef	17.00 €
ENTRECÔTE comme à la CHABURE - poids 220g entrecôte - frites - sauce au bleu ou sauce au poivre	23.00 €
LA MOUSSAKA DE DIONISOÏ gratin d'aubergines - pommes de terre - sauce tomate - bœuf - béchamel	16.00 €
ANANAS PARADISE riz poêlé à la thaï - ananas - soja - crevettes - noix de cajou - raisin	18.00 €
GRATIN DE PENNE HARVEY SPECTER penne - sauce bolognaise - crème - cheddar	16.00 €
RIBS CARAMELISÉS PAPPY'S SMOKEHOUSE travers de porc marinés et caramélisés - frites	20.00 €
STEAK DE THON DE KEY WEST steak de thon - sésame - écrasé de pommes de terre	22.00 €
GARAM MASALA CHICKEN CHEZ ANIL LE MAHARAJA DE KOLKATA poulet émincé et snacké puis saucé et épicé à l'indienne - lentilles	18.00 €

BURGERS

BURGER FOREZIEEN DE LA RUE PALLUAT DE BESSÈT - poids 180g bœuf - rapée de pommes de terre - lardons - oignon - fourme de montbrison - sauce tartare - salade - frites	17.00 €
BRYCE CANYON BURGER - poids 180g bœuf - sauce cheddar - brava - salade - oignon - tomate - frites	17.00 €
CHEYENNE BURGER poulet - cheddar - sauce tartare - salade - oignon - tomate - frites	17.00 €
DOUBLE BURGER un double burger au bœuf au choix	21.00 €

SALADES

GRANDE SALADE CAESAR CARDINI salade - croûtons - lardons - parmesan - poulet - œuf	14.00 €
POKEBOWL SAUMON CREVETTES saumon - crevettes - riz - fèves - concombre - avocat - ananas - raisin	14.00 €

RACLETTE D'AILLON LE JEUNE ET DE LA COMBE AUX BICHES

RACLETTE À VOLONTÉ, LES MARDI / MERCREDI ET JEUDI SOIR SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT composée de différents fromages à raclette, pomme de terre, charcuteries, condiments, salade verte	23.00 €
LE VERRE D'APREMONT QUI VA BIEN AVEC	6.00 €

FORMULES

FORMULE MIDI EN SEMAINE plats et desserts du jour	17.90 €
MENU ENFANT steak haché - frites - glace	10.00 €

Vins au verre

rouge - blanc - rosé - rosé piscine ou moelleux

6.00 €

CARTE DES VINS

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

75cl 37,50cl

Blanc

St Joseph, Cler de Lune, Domaine Grangier ----- 36.00 €

Rouge

Crozes Hermitage, Cave de Clairmont ----- 34.00 € 22.00 €

St Joseph, La Grotte aux Loups, Cuvée exclusive à St Désirat ----- 36.00 €

St Joseph, Les Jouvencelles, Domaine Pierre Finon ----- 40.00 € 23.00 €

Crozes Hermitage, Domaine Jean François Jacouton ----- 40.00 €

Côte Rôtie, La Sarrasine, Domaine de Bonserine ----- 70.00 €

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE

Blanc

Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide ----- 24.00 €

Rouge

Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide ----- 24.00 € 13.00 €

Côtes du Rhône Villages, Visan Domaine de la Bastide ----- 24.00 €

Rasteau, Terre des Bertrand, Domaine Grand Nicolet ----- 27.00 €

Côtes du Rhône Villages, La Gloire de mon Père, Vincent Boyer ----- 30.00 €

Gigondas, Domaine des Pasquiers BIO ----- 30.00 €

Châteauneuf du Pape, Domaine de la Pinède ----- 58.00 €

VAL DE LOIRE

Blanc

Pouilly Fumé, Domaine Marc Deschamps ----- 26.00 €

Rouge

St Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes, Domaine Beaupuy - 75 cl ----- 24.00 €

BOURGOGNE

Blanc

Macon Villages, Les Vignes de St Germain ----- 25.00 € 16.00 €

St Véran, Les Charmones, Lucien Thomas ----- 34.00 €

SUD

Blanc

IGP Côtes de Thongue, Viognier, Moulin de Montarels ----- 22.00 €

IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Les Cèdres, Domaine Arton ----- 24.00 €

Rouge

Madiran, Les Noyers, Domaine Sergent ----- 26.00 €

Rosé

Côtes de Provence, cuvée L'Art d'Été, cave de La Cadière d'Azur ----- 23.00 €

Côtes du Roussillon, Gris-Gris, Château de Corneilla ----- 24.00 €

Bandol, Cuvée « Art Déco », cave de La Cadière d'Azur ----- 28.00 €

sauf autres indications tous nos vins sont des AOP (appellation d'origine protégée)