

# À L'ARDOISE

Plat du jour - **15**

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du Jour + Dessert du jour - **19**

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour - **23**

## ENTRÉES

Œufs mayonnaise - **6,5** Carpaccio de bœuf à l'italienne - **8,5**

Thon mi-cuit à l'escabèche - **7,5** Panzanella - **8**

Pâté Croûte du Chef :

Demi-tranche - **9** / Tranche entière - **16**

## PLATS

Tartare de bœuf au couteau - **19,5** Aubergine, burratina, speck - **18**

La belle Niçoise - **19,5** Tartare de maigre kiwi-passion, jalapeños frites - **19,5**

Poulpe snacké, sauce vierge - **18,5**

Bacon cheeseburger - **19,5** Tigre qui pleure - **21**

## DESSERTS

Pain perdu aux framboises - **6,5** Salade de fraises, basilic - **6,5**

Pêche rôtie crumble - **6,5** Panna Cotta pistache - **6,5**

53 rue de Marseille,  
69007 Lyon

Lun./Ven. 9h - 1h  
Sam. 16h - 1h

Tél: 04 28 29 89 20

Suivez-nous sur insta  
@le\_commerce\_07

# TAPAS

Frites fraîches maison	6
Patatas bravas	8
♥ Ceviche du moment (selon arrivage)	9
Croque-Monsieur jambon truffé	9
Tigre qui pleure	13
♥ Fritto misto de légumes	8
Nems de poulet (x5)	9
Fried Chicken	9

Padrón grillés, fleur de sel	7
♥ Ribs de cochon caramélisés, sauce BBQ	14
Bacon Cheeseburger	12,5
Pâté-Croûte du Chef (la tranche)	15

<b>VERY DIRTY NACHOS</b>	<b>14</b>
(Tortilla chips, sauce cheddar, guacamole, pico de gallo, crème fraîche, crispy onions)	
<b>Suppl. bacon</b>	<b>+3</b>

## LE SOIR

# PLANCHES

Sélection de fromages affinés	15
Charcuteries fines	19
Charcuteries / Fromages	29

Et si jamais t'as une petite envie de sucré pour finir ce bel apéro, rapproche-toi du staff !

# HAPPY HOUR BIÈRES PRESSION 16H-19H

	Demi	Pinte	HH
<b>La Pils</b> <i>BURGERBRAU - Pilsner - 4.9°</i>	3.5	6	5
<b>IPA</b> <i>NEPO - IPA - 5.5°</i>	4	7.5	6
<b>Combawa</b> <i>NEPO - Hazy Blanche - 5,2°</i>	4	7.5	6
<b>Tropical Milkshake</b> <i>NEPO - NEIPA - 6,8°</i>	4	7.5	6
<b>Ambrée au miel</b> <i>NEPO - Ambrée - 6,5°</i>	4	7.5	6
<b>La Belle rouge</b> <i>NEPO - Bière rouge - 8°</i>	4	7.5	6
<b>Taquinus Spiritus</b> <i>NEPO - Style Abbaye - 6.5°</i>	4	7.5	6
<b>Pohazy IPA</b> <i>NEPO - Hazy - 6,5°</i>	4	7.5	6
<b>Triple</b> <i>NEPO - Triple - 8°</i>	4	7.5	6
<b>Dipa DDH</b> <i>NEPO - Double IPA Double Dry Hopping - 8°</i>	4	7.5	6
<b>Stout Darkcinno</b> <i>NEPO - Stout - 6°</i>	4	7.5	6
<b>Harakiri</b> <i>SAINTE CRU - Strong Ale - 8°</i>	4.2	8	7
<b>Projet Chaos</b> <i>SAINTE CRU - Blonde - 5.5°</i>	4.2	8	7
<b>Orange Mécanique</b> <i>SAINTE CRU - Pale Ale - 7°</i>	4.2	8	7

## SOFTS

<b>El Tony Maté 33cl</b>	6
<b>Lemon Aid Citron 33cl</b>	4,5
<b>Lemon Aid</b>	
<b>Orange Sanguine 33cl</b>	4,5
<b>ChariTea Black 33cl</b>	4,5
<b>ChariTea Green 33cl</b>	4,5
<b>Red Bull 25cl</b>	6

### Classiques

<b>Coca-Cola, Zéro 33cl</b>	3.9
<b>Sprite 33cl</b>	3.9
<b>Schweppes Tonic /</b>	3.9
<b>Agrum' 25cl</b>	
<b>Orangina 25cl</b>	3.9
<b>Limonade 25cl</b>	3.5
<b>Diabolo 25cl</b>	3.9
<b>Jus de fruits</b>	3.9
<b>Bissardon 33cl</b>	
<b>San Benedetto</b>	3.5
<i>25cl - Plate / Gazeuse</i>	
<b>Sirops Teisseire 33cl</b>	2.5

# BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

## Brewdog - Punk AF

Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux.

7

## Brussel Beer Project - Pico Bello

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

7

## La Débauche - Cute & Sober

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

7

## Brooklyn - Special Effect IPA

IPA qui offre des saveurs et des arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume.

7

35.5cl

## LE RETOUR DE LA CORONA

4,5° - Mexique

7

**CYCLIC** CYCLIC  
beer farm BEER FARM

## Cyclic Witty fool 5,5° - 15

Wheat Beer

Bière à base de blé avec macération d'oranges et graines de coriandre. Les oranges sont pressées, le jus ajouté et l'écorce macérée pendant 2 jours. Moins acide que les « sour ».

## Lavandina 4°- Saison 15

Une belle saison à base d'orge, de blé et un ajout de lavande qui rapporte un léger funk en retrait. Sec moyen et finement poussiéreux, petite douceur arrivant sur la mandarine qui contraste avec ce côté herbacé de la lavande.

# CIDRES

## Topa 5.5° - Pays Basque 7

Arômes de pomme et fraîcheur acidulée. Un cidre sec et désaltérant.

## Galipette 4° - France 7

Avec sa note fruitée et fleurie, le cidre Galipette est tout simplement la boisson parfaite pour un rafraîchissement pétillant.

## Galipette Rosé 4° - France 7

Cidre Rosé unique et 100% pur jus, aux saveurs de pomme croustillante équilibré par une légère acidité.

75cl

**Seul c'est bien,  
à plusieurs c'est meilleur!**

33cl

## Friels 7.4° - UK- 50cl 9

Goût authentique, doux et agréable en bouche malgré un fort degré d'alcool.

## Galipette sans alcool 6

France - 33cl

Jus de pomme pétillant.

# COCKTAILS

	HH	
<b>Moscow Mule</b>	<b>7.5</b>	<b>9.5</b>
<i>Absolut Vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse</i>		
<b>Mojito / framboise / passion</b>		<b>9.5</b>
<i>Rhum Havana 3 ans, Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>		
<b>Margarita</b>		<b>9.5</b>
<i>Cointreau, Tequila El Jimador, citron vert, sucre de canne</i>		
<b>Pornstar Martini</b>		<b>9.5</b>
<i>Vodka Zubrowka Biala, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion</i>		
<b>Espresso Martini</b>		<b>9.5</b>
<i>Vodka, Kahlúa, espresso, sucre de canne</i>		
<b>Gin Basil Smash &amp; Ginger</b>		<b>9.5</b>
<i>Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale</i>		
<b>Paloma</b>		<b>9.5</b>
<i>Tequila El Jimador, Saint-Germain, rosé, soda pamplemousse</i>		

**Spritz**  
*Apérol, Prosecco, eau gazeuse*

**Spritz à la Française**  
*Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse*

**Saint-Germain Spritz**

**Italicus Spritz**  
*Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse*

**Limoncello Spritz**

**Sans Alcool  
Frizzante Spritz**  
*L'amertume des herbes et la douceur des agrumes, avec une touche pétillante.*

**Aperitivo**  
*L'Aperitivo IESSI est une version sans alcool de l'amaro, aux parfums d'orange amère et de gingembre.*

# VIRGIN

**Framboise** **6.5**  
*Purée de framboise, citron, menthe, limonade*

**Concombre** **6.5**  
*Citron, purée de pomme, concombre, sucre de canne, eau gazeuse*

**HAPPY HOUR 16H-19H** **5**

HH  
6

7.5  
7.5  
7.5  
7.5  
6.5  
6.5

# VINS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>AOP Côtes du Rhône</b> <i>Enfant Terrible - 13°</i>	<b>4.5</b>	<b>16</b>	<b>25</b>
<b>IGP Pays d'Hérault</b> <i>La Grange des Copains - 13,5°</i>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>28</b>
<b>AOP Fleurie</b> <i>Terres dorées - Jean-Paul Brun - 13.5°</i>	<b>8.5</b>	<b>32</b>	<b>45</b>
<b>Pic Saint-Loup</b> <i>Domaine Clavel - Bonne pioche - 14.5°</i>	<b>8.5</b>	<b>32</b>	<b>45</b>
<b>AOP Saint-Joseph</b> <i>Cuvée du Papy - 13.5°</i>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>49</b>
<b>IGP Syrah</b> <i>Les Hauts de Monteillet - Stéphane Montez - 13.5°</i>	<b>7,5</b>	<b>25</b>	<b>39</b>

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>IGP S. de Sumeire</b> <i>Méditerranée - 12.5°</i>	<b>4.5</b>	<b>16</b>	<b>25</b>
<b>AOP Côtes de Provence</b> <i>Château Sainte Marguerite cru classé - Fantastique - 13°</i>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>42</b>

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>VDF Viognier - 13°</b>	<b>4.5</b>	<b>16</b>	<b>25</b>
<b>Chardonnay</b> <i>Les Assembleurs - 13°</i>	<b>4.5</b>	<b>16</b>	
<b>Côtes de Gascogne</b> <i>Uby n°4 - 11.5°</i>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>26</b>
<b>AOP Saint Véran</b> <i>Domaine Bourdon - 13°</i>	<b>7.5</b>	<b>25</b>	<b>39</b>
<b>VDF Le Cartel</b> <i>Jean Rémi Mourad &amp; Fredi Torres - 13°</i>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>33</b>
<b>AOP Saint-Joseph</b> <i>Domaine Boissonnet - 13°</i>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>49</b>

# CHAMPAGNE

Charles Heidsieck

75cl  
80

# ALCOOLS DIGESTIFS

Limoncello - 24,5°	8
Baileys - 17°	8
Calvados - 42°	8
Poire Williams - 35°	8
Adriatico Bianco - 16°	10
Cognac Hine Rare VSOP - 40°	10
Get 27 / Get 31 - 21 et 24°	8
Jaggermeister - 35°	8
Flouve - 40°	10
Fine Faugères - 42°	11
Menthe Poivrée Jacoulot - 21°	9
La Mentheuse - 15°	9
Lemon Jacoulot - 26°	9

# MAISON AELRED

Le Coiron Liqueur de Plantes - 35°	8
Liqueur de Poire Williams - 35°	8
Liqueur de Mandarine - 40°	8
Liqueur Verte - 45°	8

# APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 45° - 2cl	3.5
Pastis de Provence - 45° - 2cl	4
Pastis de Saint-Tropez - 45°	4
Casanis - 45°	4
Bellamira - 45°	5

Suze - 15° - 5cl	3.5	Porto - 18° - 8cl	4.5
Suze Tonic Zéro - 25cl	5	Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl	4.5
Suze Tonic	4	Martini Rosso / Bianco - 15° - 6cl	4.5
Suze Tonic Piscine	6		

# DISTILLERIE DE LA CHARTREUSE

Liqueur de Noix - 23°	8
Liqueur de Gentiane - 22,7°	8
Chartreuse Jaune - 43°	9
Chartreuse Verte - 55°	9
Chartreuse cuvée MOF - 45°	12
Liqueur d'Élixir - 56°	14
Liqueur du 9° Centenaire - 47°	15
Génépi Intense - 40°	8

# WHISKY

**Monkey Shoulder** - *Scotland* - 40°

**Ballantine's** - *Scotland* - 40°

**Jack Daniel's** - *Tennessee* - 40°

**Rozelieures** - *France* - 46°

**Teeling Premium** - *Ireland* - 46°

**Glenfidich 12 ans** - *Scotland* - 40°

**Tokinoka** - *Japan* - 40°

**Nikka From the Barrel** - *Japan* - 51.4°

**Sexton** - *Ireland* - 40°

**Séquoia Single Malt Bio** - *France* - 43°

**Smokehead 10 ans** - *Scotland* - 43°

**Aberlour 10 ans** - *Scotland* - 40°

**Springbank 10 ans** - *Scotland* - 46°

8	<b>Suntory Toki</b> - <i>Japan</i> - 43°	11
8	<b>Woodford</b> - <i>Kentucky</i> - 43.2°	9
9	<b>Angel's Envy</b> - <i>Kentucky</i> - 43,3°	14
10	<b>Balvenie 12 ans</b> - <i>Scotland</i> - 43°	12
10	<b>Togouchi 9 ans</b> - <i>Japan</i> - 40°	18
9	<b>Fontagard CGNC</b> - <i>France</i> - 44°	12
10	<b>Fontagard PNDC</b> - <i>France</i> - 44°	13
10	<b>Picti Coast</b> - <i>Scotland</i> - 46°	11
11	<b>Tamdhu 12 ans</b> - <i>Scotland</i> - 43°	13
13	<b>Stauning</b> - <i>Danemark</i> - 48°	11
11	<b>Raasay</b> - <i>Scotland</i> - 46,4°	11
10		
11		

# TEQUILA & MEZCAL

**Tequila El Jimador** - 38°

**Tequila Altos** - 38°

**Tequila Patron Silver** - 40°

**Mezcal Amores** - 37°

**Mezcal Verde** - 42°

**Rooster Rojo** - 38°

8  
9  
10  
12  
11  
12

# VODKA

*En accompagnement de votre vodka,  
la canette de Red Bull +4€*

**Zubrowka Biala** - *Poland* - 37,5 °

**Absolut Vodka** - *Sweden* - 40 °

**Grey Goose** - *France* - 40°

8  
9  
10

# GIN

<b>Hendrick's</b> - Scotland - 41.4°	9
<b>Beefeater</b> - London - 40°	8
<b>Monkey 47</b> - Germany - 47°	11
<b>Gin du Mont-Blanc</b> - France - 43,6°	11
<b>Gin Normandia</b> - Dom. du Coquerel - 41.4°	9
<b>Plymouth Gin</b> - England - 41.2°	9
<b>Malfy</b> - Italia - 41°	10
<b>Botanist Gin</b> - Scotland - 46°	10
<b>Tanqueray N°Ten</b> - Scotland - 47,3°	11
<b>Citadelle Gin</b> - France - 44°	10
<b>Roku</b> - Japan - 43°	11
<b>Ki No Bi Gin</b> - Japan - 45,7°	14
<b>Santa Ana</b> - Philippines - 42,3°	10
<b>Hautefeuille</b> - France - 42°	10
<b>Engine</b> - Italy - 42°	11
<b>Xibal</b> - Guatemala - 45°	11
<b>Gin Mare</b> - Spain - 42.7°	12
<b>Oxley - England</b> - 47°	11
<b>Jin Jin</b> - India - 43°	10
<b>Saigon Baigur</b> - Vietnam - 43°	15
<b>Isle of Raasay</b> - Scotland - 46°	11
<b>The Illusionist</b> - Germany - 45°	10
<b>Ethical Spirit Cacao Ethique</b> - Japan - 46°	10
<b>Edinburgh Seaside</b> - Scotland - 43°	12

***Pour sublimer les arômes des Gins, Tonic « La French » +3,5€***

# RHUM

<b>Sailor Jerry</b> - New Jersey - 40°	8
<b>Coloma 8 ans</b> - Colombia - 40°	9
<b>Secha de la Silva</b> - Guatemala - 40°	11
<b>Millonario XO</b> - Peru - 40°	21
<b>Diplomático</b> - Venezuela - 40°	10
<b>Centenario 20 ans</b> - Costa Rica - 40°	12
<b>Don Papa "Baroko"</b> - Philippines - 40°	10
<b>Botran Solera 15 ans</b> - Guatemala - 40°	10
<b>Havana 3 ans</b> - Cuba - 40°	8
<b>La Hechicera</b> - Colombia - 40°	11
<b>Millonario Solera</b> - Peru - 40°	11
<b>Dos Maderas PX</b> - Caribbean / Spain - 40°	10
<b>Chamarel VSOP</b> - Mauritius - 41°	16
<b>Naga</b> - Indonesian - 42°	14
<b>Santiago de Cuba 12 ans</b> - Cuba - 40°	11
<b>La favorite</b> - Martinique - 42°	11
<b>Rummer's N°1</b> - France - 30°	10