

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** Salade lyonnaise - **7,5**

Accras de poisson, rouille maison - **7,5**

Tatin de chou rouge - **7,5**

PLATS

Tartare de bœuf au couteau - **19,5** Risotto aux asperges vertes - **19**

Carpaccio de daurade et citron confit - **18,5** Tom Yam de cabillaud - **21,5**

Andouillette 5A, sauce moutarde - **18** Bacon cheeseburger - **18,5**

Faux-filet, beurre maître d'hôtel - **22**

DESSERTS

Mousse chocolat - **6,5** Pavlova aux agrumes - **6,5**

Pain perdu caramel beurre salé - **6,5** Île flottante - **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
Crudo du moment, leche de tigre <i>(selon arrivage)</i>	8
Croque-Monsieur jambon truffé	8
Burratina, carpaccio de betteraves multicolores	11
Nems de poulet (x5)	9
Houmous de chou fleur rôti	8
Fried Chicken	9

Sticks de reblochon, compotée d'oignons	10
Bacon Cheeseburger	12,5
Tigre qui pleure	13
Pâté-Croûte du Chef (la tranche)	13
Chiffonnade de charcuterie <i>(80g au choix : Mortadelle pistachée, coppa, saucisson truffé)</i>	8
Camembert di Bufala rôti, quelques bravas	20

LE SOIR

PLANCHES

Fromages affinés	19
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 !

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets TTC en €, service compris.

HAPPY
HOUR
16H-19H

BIÈRES PRESSION

	Demi	Pinte	HH
La Pils <i>BURGERBRAU - Pilsner - 4.9°</i>	3.5	6	5
IPA <i>NEPO - IPA - 5.5°</i>	4	7.5	6
Combawa <i>NEPO - Hazy Blanche - 5.2°</i>	4	7.5	6
Tropical Milkshake <i>NEPO - NEIPA - 6.8°</i>	4	7.5	6
Ambrée au miel <i>NEPO - Ambrée - 6.5°</i>	4	7.5	6
La Belle rouge <i>NEPO - Bière rouge - 8°</i>	4	7.5	6
Taquinus Spiritus <i>NEPO - Style Abbaye - 6.5°</i>	4	7.5	6
Pohazy IPA <i>NEPO - Hazy - 6.5°</i>	4	7.5	6
Triple <i>NEPO - Triple - 8°</i>	4	7.5	6
Dipa DDH <i>NEPO - Double IPA Double Dry Hopping - 8°</i>	4	7.5	6
Stout Darkcinno <i>NEPO - Stout - 6°</i>	4	7.5	6
Harakiri <i>SAINTE CRU - Strong Ale - 8°</i>	4.2	8	7
Projet Chaos <i>SAINTE CRU - Blonde - 5.5°</i>	4.2	8	7
Orange Mécanique <i>SAINTE CRU - Pale Ale - 7°</i>	4.2	8	7

SOFTS

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

Classiques

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

BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

Brewdog - Punk AF

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

Brussel Beer Project - Pico Bello

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

La Débauche - Cute & Sober

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

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.

35.5cl
LE RETOUR DE LA CORONA
4,5° - Mexique

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	
Moscow Mule	7.5	9.5
<i>Absolut Vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse</i>		
Mojito / framboise / passion		9.5
<i>Rhum Havana 3 ans, Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>		
Margarita		9.5
<i>Cointreau, Tequila El Jimador, citron vert, sucre de canne</i>		
Pornstar Martini		9.5
<i>Vodka Zubrowka Biala, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion</i>		
Espresso Martini		9.5
<i>Vodka, Kahlúa, espresso, sucre de canne</i>		
Gin Basil Smash & Ginger		9.5
<i>Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale</i>		
Paloma		9.5
<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
9.5
9.5
6.5
6.5

VINS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
AOP Côtes du Rhône <i>Enfant Terrible - 13°</i>	4.5	16	25
IGP Pays d'Hérault <i>La Grange des Copains - 13,5°</i>	6	20	28
AOP Fleurie <i>Terres dorées - Jean-Paul Brun - 13.5°</i>	7.5	25	39
Pic Saint-Loup <i>Domaine Clavel - Bonne pioche - 14.5°</i>	8.5	32	45
AOP Saint-Joseph <i>Stéphane Montez - 13.5°</i>	8.5	32	45
IGP Syrah <i>Les Hauts de Monteillet - Stéphane Montez - 13.5°</i>	7	24	33

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
IGP S. de Sumeire <i>Méditerranée - 12.5°</i>	4.5	16	25
AOC Côtes de Provence <i>Château St Maur Excellence cru classé - 12.5°</i>	7.5	25	39

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
VDF Viognier - 13°	4.5	16	25
Chardonnay <i>Les Assembleurs - 13°</i>	4.5	16	
Côtes de Gascogne <i>Uby n°4 - 11.5°</i>	5	17	26
AOP Saint Véran <i>Domaine Sophie Martin - 13°</i>	7.5	25	39
VDF Le Cartel <i>Jean Rémi Mourad & Fredi Torres - 13°</i>	7	24	33
AOP Saint-Joseph <i>Domaine Boissonnet - 13°</i>	9	33	46

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck

80

75cl

ALCOOLS DIGESTIFS

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

8
8
8
8
10
10
8
8
10
11
9
9
9

MAISON AELRED

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

8
8
8
8

APÉRITIFS

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

3.5
4
4
4
5

Suze - 15° - 5cl

3.5

Suze Tonic Zéro - 25cl

5

Suze Tonic

4

Suze Tonic Piscine

6

Porto - 18° - 8cl

4.5

Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl

4.5

Martini Rosso / Bianco - 15° - 6cl

4.5

DISTILLERIE DE LA CHARTREUSE

Liqueur de Noix - 23°
Liqueur de Gentiane - 22,7°
Chartreuse Jaune - 43°
Chartreuse Verte - 55°
Chartreuse cuvée MOF - 45°
Liqueur d'Elixir - 56°
Liqueur du 9^e Centenaire - 47°
Génépi Intense - 40°

8
8
9
9
12
14
15
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 Suntory Toki - Japan - 43°

8 Woodford - Kentucky - 43.2°

9 Angel's Envy - Kentucky - 43,3°

10 Balvenie 12 ans - Scotland - 43°

10 Togouchi 9 ans - Japan - 40°

9 Fontagard CGNC - France - 44°

10 Fontagard PNDC - France - 44°

10 Picti Coast - Scotland - 46°

11 Tamdhu 12 ans - Scotland - 43°

13 Stauning - Danemark - 48°

11 Raasay - Scotland - 46,4°

10

11

11

9

14

12

18

12

13

11

13

11

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

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

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

RHUM

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