

**L'équipage vous souhaite
la bienvenue à bord !**





Sébastien Dumas, notre chef de cuisine, **Cassandra Laymond**, responsable de la restauration et leurs équipes ont à cœur de travailler et de vous servir des produits soigneusement sélectionnés, de saison et préparés chaque jour à bord de nos bateaux.

David Jurkowski, responsable de la navigation et son équipage sont ravis de vous faire vivre une expérience unique, à la découverte de Lyon, la richesse de son patrimoine et de sa biodiversité.

Carte des vins

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
VINS ROUGES RED WINES		
BEAUJOLAIS		
AOC Brouilly <i>Château des Ravatys</i>	34 €	7 €
AOC Côte de Brouilly, Cuvée Mathilde <i>Château des Ravatys</i>	38 €	
AOC Côte de Brouilly, Cuvée Auguste <i>Château des Ravatys (Magnum 150cl)</i>	89 €	
BOURGOGNE		
AOC Chorey-lès-Beaune <i>Domaine Maillard</i>	75 €	
AOC Aloxe Corton, Vieilles vignes <i>Domaine Ravaut</i>	109 €	
VALLÉE DU RHÔNE - PROVENCE - LANGUEDOC		
AOC Côtes du Rhône, Belleruche <i>Michel Chapoutier</i>	29 €	7 €
 IGP Le Vaucluse Principauté d'Orange <i>Domaine Julien L'Embisque, Fabien Gaïde Maison Oé</i>	33 €	7 €
AOC Crozes-Hermitage <i>Domaine Pradelle</i>	45 €	8 €
AOC Vacqueyras, Les 2 Monardes <i>La Monardière</i>	53 €	
 AOC Le Châteauneuf-du-pape <i>Château Gigognan, Jean-François Hénin Maison Oé</i>	89 €	
AOC Côte-Rôtie <i>Domaine Burgaud</i>	115 €	
VINS ROSÉS ROSÉ WINES		
PROVENCE / LANGUEDOC-ROUSSILLON		
AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige <i>Minuty</i>	49 €	
IGP Pays d'Oc, Marius <i>Michel Chapoutier</i>	29 €	7 €
VINS BLANCS WHITE WINES		
BEAUJOLAIS		
AOC Chardonnay <i>Château des Ravatys</i>	44 €	
 BOURGOGNE		
AOP Viré Clessé <i>Maison Trénel</i>	39 €	
AOC Mâcon-Villages <i>Domaine Thibert-Miranda</i>	45 €	8 €
AOP Saint Véran, Les Ombrelles <i>Maison Loron & Fils</i>	49 €	
VALLÉE DU RHÔNE - PROVENCE - LANGUEDOC		
AOC Côtes du Rhône, La Gravelière <i>Domaine Brotte</i>	29 €	7 €
AOP Saint Péray, Les Tanneurs <i>Michel Chapoutier</i>	49 €	
AOC Condrieu, Invitare <i>Michel Chapoutier</i>	89 €	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
IGP Pays d'Oc, La Tour des Pins <i>Domaine de Preignes Le Neuf</i>	35 €	7 €
SUD OUEST BLANC MOELLEUX		
 AOC Côtes de Bergerac <i>Château Belles Filles, François de Conti, Maison Oé</i>	35 €	7 €
CHAMPAGNES		
		Coupe 10 cl
AOC Champagne Nicolas Feuillatte, réserve exclusive brut Nicolas Feuillatte		14 €
AOC Champagne Taittinger, Brut Réserve <i>Maison Taittinger</i>	89 €	
AOC Champagne Taittinger, Brut Rosé <i>Maison Taittinger</i>	99 €	

Prix net, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net price, service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Menu enfant

ENTRÉES STARTERS

Bâtonnets croustillants de mozzarella, mesclun de salade
Crunchy mozzarella sticks and salad

~~~

Velouté de potimarron et chèvre frais  
*Pumpkin soup served with fresh goat cheese*

## PLATS MAIN COURSE

Filet de daurade royale, pomme de terre Anna, sauce armoricaine  
*Sea bream fillet with anna style potatoes, armoricaine sauce*

~~~

Pressé de veau et pomme de terre Anna
Slow cooked veal breast with Anna style potatoes

DESSERTS DESSERTS

Tartelette aux pralines roses
Pink praline Lyonnaise tartlet

~~~

Moelleux au chocolat  
*Moelleux chocolate cake*

1 soda ou 1 jus de fruit  
*1 soda or 1 fruit juice*

Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement. Prix net, service compris.  
*Dishes are subject to change according to supply constraints. Net price, service included.*

# Carte des boissons

## APÉRITIFS

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| Cocktail Maison 12cl                             | 9 €  |
| <i>1cl de crème de châtaigne, 8cl mousseux *</i> |      |
| Spritz - Select de Venise 14cl                   | 12 € |
| <i>4cl de select, 6cl de mousseux *</i>          |      |
| Coupe de Champagne – Nicolas F. 10cl             | 14 € |
| Champagne et crème de fruit Trénel 10cl          | 14 € |
| <i>2cl de crème, 8cl de champagne *</i>          |      |
| Vin blanc et crème de fruit Trénel 12cl          | 7 €  |
| <i>2cl de crème, 10cl de vin blanc *</i>         |      |
| Porto rouge 6cl                                  | 6 €  |
| Muscat de Rivesaltes 6cl                         | 6 €  |
| Ricard 4cl                                       | 6 €  |
| Suze 4cl                                         | 6 €  |
| Martini Rouge / Blanc 4cl                        | 6 €  |

## BIÈRES

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Affligem bouteille 33cl                     | 7 €   |
| Heineken pression 25cl                      | 5 €   |
| Panaché / Monaco / Pression avec sirop 25cl | 5,5 € |
| Supplément Picon 3cl                        | 2 €   |

## BOISSONS CHAUDES

|                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Expresso Collection Lavorel Hotel         | 2,9 € |
| Double expresso Collection Lavorel Hotel  | 4 €   |
| Thés et infusions <i>Teas and infusions</i>                                                                                    | 4 €   |

## SPIRITUEUX 4cl

### « SÉLECTION BATEAUX LYONNAIS »

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| Limoncello - Mamma Mia                           | 12 € |
| Bourbon - Buffalo Trace                          | 12 € |
| Rhum ambré artisanal - Plantation Rum            | 12 € |
| Gin de France - Citadelle                        | 12 € |
| Calvados - Christian Drouin                      | 12 € |
| Vodka de Pologne - Zoladkowa De Luxe             | 12 € |
| Crèmes de fruits Maison Trénel                   | 12 € |
| <i>Cassis, griotte, myrtille</i>                 |      |
| Cognac 1 <sup>er</sup> cru - Pierre Ferrand 1840 | 14 € |
| Bas Armagnac VSOP - Château de Bordeneuve        | 14 € |

## SODAS

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Cocktail Maison sans alcool 25cl | 7 €   |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl  | 4,5 € |
| Schweppes Tonic 25cl             | 4,5 € |
| Perrier 33cl                     | 4,5 € |
| Limonade / Diabolo 25cl          | 4,5 € |
| Sirop à l'eau 25cl               | 3,5 € |

## JUS DE FRUITS « Alain Milliat » 20cl

Pomme Reinette, Abricot Bergeron,  
Framboise Mecker, Pêche Blanche 5,5€  
*Apple, apricot, raspberry, with the peach*

## EAUX

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Evian <i>Still water</i> 100cl      | 5,5 € |
| Badoit <i>Sparkling water</i> 100cl | 5,5 € |
| Eau filtrée pétillante 70cL         | 2,5 € |

## SPIRITUEUX «CLASSIQUES» 4cl

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Chartreuse verte                      | 9 € |
| Get 27                                | 9 € |
| Baileys                               | 9 € |
| Eau de vie Poire Williams La Duchesse | 9 € |
| Eau de vie Framboise Cherry Rocher    | 9 € |
| Whisky - Clan Campbell                | 9 € |
| Gin - Gordon's                        | 9 € |
| Rhum - Bacardi                        | 9 € |
| Vodka - Smirnoff                      | 9 € |
| Supplément soda                       | 2 € |

Prix net, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Net price, service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*

\* Détail des alcools

# Menu Hiver

## LES ENTRÉES

Fondant de foies de volaille servi tiède, velouté tomate

~~~

Blanc de poireaux, chiffonnade de haddock parfumée aux écorces de citron, sauce ravigote

~~~

Velouté de potimarron, chèvre frais, magret de canard fumé et brisures de châtaigne

~~~

 Houmous de patate douce, feuilles de mâche, vinaigrette d'agrumes

LES PLATS

Filet de daurade royale, pomme Anna et légumes rôtis, sauce armoricaine

~~~

Filet de sandre, mitonné de fregola sarda , légumes de saison, sauce beaujolaise (*Supplément 8€*)

~~~

Pressé de poitrine de veau à la graine de moutarde, mitonné de lentilles vertes au jus

~~~

Cuisse de canard confite aux saveurs d'Asie, fine mousseline Dubarry et gnocchis poêlés

~~~

 Pavé de chou-fleur snacké, mitonné de fregola sarda, sauce aigre douce à la citronnelle

OPTION FROMAGE

Sélection de fromages affinés, chutney de fruits (*Supplément 6€*)

~~~

Faisselle fermière nature, crème ou coulis de fruits (*Supplément 5€*)

## LES DESSERTS

Tartelette aux pralines roses, bâtonnets de pomme verte

~~~

Tandem ganache marron-chocolat et praliné, mousseline passion

~~~

Lingot de poire glacé, caramel beurre salé

# Winter Menu

## STARTERS

Chicken liver cake served warm, tomato velouté

~~~

Tender leeks, haddock flavoured with lemon zest, ravigote dressing

~~~

Pumpkin soup served with fresh goat cheese, smoked duck breast and chestnuts

~~~

 Sweet potato houmous, lettuce and citrus dressing

MAIN COURSE

Royal sea bream fillet, anna style potatoes, roasted vegetables, armoricaine sauce

~~~

Pike perch fillet, fregola sarda, seasonal vegetables, beaujolaise style sauce (Additional fee 8€)

~~~

Slow cooked veal breast with mustard seed, green lentils like a stew in the cooking juice

~~~

Duck leg confit, lacquered with an asian flavoured sauce, smooth Dubarry mousseline, sauteed gnocchis

~~~

 Roasted cauliflower steak, fregola sarda, sweet and sour lemongrass sauce

CHEESE

Selection of fine cheeses, fruit chutney (Additional fee 6€)

~~~

Farmer's cottage cheese, plain, cream or fruit coulis (Additional fee 5€)

## DESSERTS

Traditional lyonnaise tartlet with pink pralines, green apple sticks

~~~

Chestnut-chocolate ganache, praline and passion fruit mousseline

~~~

Pear ice cream parfait, salted caramel butter sauce

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour vous conseiller un accord mets et vins

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon approvisionnement. Prix net, service compris.*

*Our team is at your disposal to suggest food and wine pairings*

*Menus are subject to change depending on the season. Net price, service included.*