



Le 1933

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Par Antoine Bergeron



Ouvert tous les jours
Le 1933 vous accueille
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Pour vos rendez-vous d'affaires ou vos repas de famille,
retrouvez chaque semaine un menu préparé au gré des
saisons par notre chef Marc Bartolomeu.

*Open every day
Le 1933 welcomes you from 12 p.m. to 2 p.m.
and from 7 p.m. to 10 p.m.*

*For your business meetings or family meals, every week,
find a menu prepared according to the seasons
by our chef Marc Bartolomeu*



Le 1933

ENTRÉES À PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages Cheese plate	20.50 €
Planche de charcuteries Deli plate	20.50 €
Planche mixte Deli and cheese plate	20.50 €
Camembert rôti toast grillés Roast Camembert with toast	14.00 €

ENTRÉES | Starter

Salade César Cesar salad	12.00 €
Romaine, croustillant poulet, bacon, œufs, croutons, parmesan	en plat 19.00 €
Romaine, crispy chicken, bacon, eggs, croutons, parmesan cheese	
Salade printanière Spring salad	11.00 €
Mesclun, asperges, fraises, feta, petits pois et jambon cru	en plat 18.00 €
Mesclun, asparagus, strawberries, feta cheese, peas and raw ham	
Bavaroise de printemps Spring bavarian	11.00 €
Avocat et saumon fumé	en plat 18.00 €
Avocado and smoked salmon	
Tataki de bœuf, coriandre, wakame et bonite	12.00 €
Beef tataki with coriander, wakame and bonito	en plat 19.00 €
Foie gras mi cuit compotée rhubarbe et pommes	13.00 €
Semi-cooked foie gras with rhubarb and apple compote	en plat 21.00 €
Tartare de bœuf	12.50 €
Beef tartare	en plat 20.50 €*
Tartare de saumon aneth citron	12.00 €
Salmon tartare with dill and lemon	en plat 20.00 €*

*Accompagné de frites et salade *Served with fries and salad

Le 1933

PLATS | Dish

Pâtes maison Cornand | « Cornand » pasta 21.50 €
Ris de veau, crème, morilles et parmesan | Veal sweetbreads, cream, morels and parmesan

Poisson du marché, risotto, olives, basilic et sauce vierge 22.00 €
Market fish, risotto, olives, basil and virgin sauce

Burger le cordon bleu | Burger le cordon bleu 21.00 € | double 27.00 €
Poulet pané, comté et bacon | Breaded chicken, comté cheese and bacon

Burger classique Le 1933 20.00 € | double 26.00 €
Bœuf, bacon, cheddar, roquette et sauce barbecue
Beef, bacon, cheddar, arugula and barbecue sauce

Pièce du boucher | Butcher's cut  25.50 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Filet de bœuf | Beef tenderloin  28.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Côte de bœuf environ 800g (à partager ou pas...) | Beef chop 64.00 €

Filet de bœuf façon Rossini | Rossini beef tenderloin 34.00 €

Ris de veau rôti au beurre | Veal sweetbreads roasted in butter 28.00 €

Andouillette à la moutarde | Andouillette with mustard 21.90 €

Pour plus de gourmandise supplément viande gratinée Fourme de Montbrison ou Saint Marcelin 2.50 € | For even more gourmet delights, add a Fourme de Montbrison or Saint Marcelin meat au gratin.

Sauce au choix : Jus de viande maison, sauce morilles, sauce Fourme de Montbrison, sauce béarnaise maison, sauce barbecue, sauce moutarde | Choice of sauces : Homemade gravy, morel sauce, Fourme de Montbrison sauce, homemade bearnaise sauce, barbecue sauce, mustard

Accompagnements supplémentaires | Side dish 4.00 €
Frites, salade, gratin légumes printaniers, risotto
Fries, salad, spring vegetables gratin, risotto

 **Nos plats incontournables** | The must have
Viande origine France | Certified beef France - Prix net service compris



Assortiment de fromages 9.00 €
Cheese plate

DOUCEURS | Dessert

Finger cake fruits rouges et rhubarbe 8.00 €
Red fruit and rhubarb finger cake

Crumble aux agrumes 8.00 €
Citrus crumble

Tarte chocolat comme un Saint-Honoré 8.00 €
Chocolate tart like a Saint-Honoré

Dessert du moment 8.00 €
Dessert of the day

Glaces artisanales d'Anthony Paillex 2.50 € une boule
Artisan ice cream Anthony Paillex 2.50 € the scoop

Citron vert basilic, Abricot, Passion, Framboise, Cassis violette,
Yaourt miel, Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel, Lait d'amande

Basil lime, Apricot, Passion fruit, Raspberry, Violet blackcurrant,
Honey yogurt, Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Almond milk

4.50 € les deux
4.50 € for two

6.50 € les trois
6.50 € for three