



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*

ENTRÉES À PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages Cheese plate	20.50 €
Petit modèle Small model	12.00 €
Planche de charcuteries Deli plate	20.50 €
Petit modèle Small model	12.00 €
Planche mixte Deli and cheese plate	20.50 €
Petit modèle Small model	12.00 €
Crevettes croustillantes et trio de sauces mayonnaise soja, crème citron, aigre douce	20.50 €
Crispy prawns with a trio of sauces: soy mayonnaise, lemon cream, sweet and sour	
Petit modèle Small model	12.00 €

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 chèvre chaud Warm goat's cheese salad	12.00 €
Kadaïf, poire au vin rouge, noisettes et jambon cru	
Kadaïf, pear in red wine, hazelnuts and cured ham	en plat 19.00 €
Os à moelle gratiné roquette et pleurotes	15.00 €
Baked marrow bones with arugula and oyster mushrooms	
Tartare de bœuf	13.00 €
Beef tartare	en plat 21.00 €*
Tartare de saumon aneth citron	13.00 €
Salmon tartare with dill and lemon	en plat 21.00 €*
Foie gras mi cuit chutney fruits secs	14.00 €
Semi-cooked foie gras with dried fruit chutney	en plat 22.00 €

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

Le 1933

PLATS | Dish

Pâtes maison Cornand | « Cornand » pasta 22.00 €
Sicilienne, tomate, thon mariné, câpres et parmesan
Sicilian, tomato, marinated tuna, capers and Parmesan cheese

Bagel* 21.00 €
Saumon, crème tartare aux noix, roquette | Salmon, walnut tartar cream, arugula

Poisson du marché, risotto au potiron et sauce vierge 24.00 €
Market fish, pumpkin risotto with sauce vierge

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

Burger Le 1933 22.00 € | double 28.00 €
Bœuf, Saint-Marcelin, sauce vin rouge, oignons confits et bacon
Beef, Saint-Marcelin cheese, red wine sauce, caramelised onions and bacon

Magret de canard entier | Whole duck breast 25.00 €

Entrecôte | Rib steak  25.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Ris de veau rôti au beurre | Veal sweetbreads roasted in butter 29.00 €

Filet de bœuf | Beef tenderloin  30.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Tomahawk de Veau | Veal Tomahawk 31.00 €

Filet de bœuf façon Rossini | Rossini beef tenderloin 34.50 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

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.

 Nos plats incontournables | The must have



Le 1933

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

Accompagnements supplémentaires | Side dish 4.00€

Frites, salade, risotto potiron, gratin de pommes de terre, embeurrée de lentilles
French fries, salad, pumpkin risotto, potato gratin, buttered lentils

Assortiment de fromages 9.00 € Cheese plate

DOUCEURS | Dessert

Forêt Noire 8.50 € German pastry made with whipped cream, cherries and chocolate.

Le miel, poires, citron et limoncello 8.50 € Honey, pears, lemon and limoncello

L'exotique, ananas et coco 8.50 € Exotic, pineapple and coconut

Dessert du moment 8.50 € Dessert of the day

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

Citron vert basilic, Abricot, Passion, Framboise, Cassis violette, Yaourt miel, Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel, Lait d'amande 4.50 € les deux 4.50 € for two

Basil lime, Apricot, Passion fruit, Raspberry, Violet blackcurrant, Honey yogurt, Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Almond milk 6.50 € les trois 6.50 € for three

Le 1933

SOFT DRINK

Eau minérale Evian | Still water
1L 4.90 € 50cl 3.90 €

Eau gazeuse Badoit | Sparkling water
1L 4.90 € 50cl 3.90 €

Eau gazeuse Badoit rouge 33cl 4.00 €

Sirop à l'eau
Syrup water 2.00 €

Citron, fraise, menthe, grenadine,
orgeat, pêche, passion, cassis
Lemon, strawberry, mint, grenadine,
orgeat, peach, passion, cassis

Limonade 4.00 €

Jus de fruits 5.40 €

artisanaux Patrick Font

Fruit juice

Orange, ananas, pomme, pomme yuzu,
raisin, tomate, abricot

Orange, pineapple, apple, yuzu apple, grape,
tomato, apricot

Citronnade menthe poivrée 5.40 €

Ice Tea 4.00 €

Coca-Cola / Zéro 4.00 €

Fanta 4.00 €

Schweppes Tonic 4.00 €

Citron pressé ou orange pressée
Squeezed Lemon - Orange 7.00 €

Supplément sirop 0.50 €

Syrup add 0.50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktails without alcohol

Le Rio 7.60 €

Jus d'orange, jus d'ananas,
sirop de grenadine, citron vert
Orange juice, pineapple, grenadine syrup, lime

L'Exotique 7.60 €

Jus de litchi, jus de mangue,
sirop de fraise
Lychee juice, mango juice,
strawberry syrup

Le Verger 7.60 €

Jus de poire, jus d'orange
et sirop de cassis
Pear juice, orange juice
and blackcurrant syrup

COCKTAILS

SPRITZ

Original 9.50 €

Apérol, Prosecco, orange

St Germain 11.00 €

Prosecco, eau gazeuse

Français 10.00 €

Belharra, Prosecco, fruits rouges

Spritz façon vin orange 9.50 €

Vin orange gold, liqueur
de bergamote et tonic

Le 1933

COCKTAILS

Gin Tonic 9.50 €

Bombay, citron, Schweppes
Bombay, lemon, Schweppes

Sweet and Soul 9.50 €

Verveine du Forez, Ginger Beer,
sucre de canne et citron vert
Verbena from Forez, Ginger Beer,
cane sugar and lime

Pina Colada 9.50 €

Saison Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème
Saison Rum, Malibu, pineapple juice, cream

L'Aloha 9.50 €

Rhum ambré, Malibu, jus d'orange,
jus d'ananas, citron vert
Amber rum, Malibu, orange juice, pineapple
juice, lime juice

El Diablo 9.50 €

Téquila, liqueur de cassis, citron vert et
ginger beer
Tequila, blackcurrant liqueur, lime and ginger
beer

Cocktail du moment 9.50 €

Cocktail of the moment

BIÈRES | Beers

PRESSION | DRAFT

Tripel Karmeliet 25cl	6.50 €
33cl 8.50 €	50cl 12.50 €
Budweiser 25cl	4.50 €
33cl 5.70 €	50cl 8.50 €
Monaco 25cl / Picon 25cl	5.00 €
50cl	9.00 €
Kwak Ambrée 25cl	6.00 €
33cl 7.80 €	50cl 11.50 €

BOUTEILLE | BOTTLE 33cl

Brasserie artisanale	6.30 €
Blonde, Blanche, Ambrée, IPA	
Brooklyn Special (sans alcool)	
Beer without alcohol	5.90 €

APÉRITIFS | Aperitive

Ricard 4cl	4.00 €
Muscat 4cl	4.00 €
Avèze 4cl	4.00 €
Porto 5cl	4.00 €
Rouge, Blanc	
Martini 5cl	4.00 €
Rouge, Blanc	
Kir vin blanc 12cl	6.00 €
Kir royal 12cl	11.50 €
Kir Crémant 12cl	7.00 €
Kir « La Charpinière » 12cl	9.50 €
(Crémant de Loire et liqueur La Potion)	

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

VALLÉE DU RHONE	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Rasteau «Terre Des Bertrand»	36.00 €	24.00 €	6.00 €
Domaine Grand Nicolet			
AOP Crozes Hermitage	57.00 €		
Domaine Villard			
AOP Cornas	66.00 €	44.00 €	11.00 €
Domaine R. Nodin			
AOP Côte-Rôtie	84.00 €	56.00 €	14.00 €
Domaine Cuilleron			
AOP Saint-Joseph «Côte Granits»	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Grangier			
AOP Saint-Joseph	63.00 €		
Domaine Gaillard			
AOP Côtes Du Rhône	30.00 €		
Domaine Xavier Vignon			
AOP Crozes Hermitage	48.00 €	32.00 €	8.00 €
«Cuvée Particulière»			
Domaine Les Remizières			
AOP Vacqueyras «Guarrigues»	54.00 €		
Domaine Montirus			
 BOURGOGNE			
AOP Givry	57.00 €	38.00 €	9.50 €
Domaine Ragot			
AOP Pommard	86.00 €	58.00 €	14.50 €
Domaine Maréchal			
AOP Auxey Duresses	66.00 €		
Domaine Régnard			



CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

BORDEAUX

AOP Saint-Émilion

Grand Cru

AOP Graves

Château de Rieufret

Bouteille

50 cl

Verre

56.00 €

32.00 €

22.00 €

5.50 €

SUD OUEST

AOP Madiran «Torus»

Domaine Brumont

30.00 €

20.00 €

5.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Terrasse du Larzac

Domaine Coston

AOC Pic Saint Loup

Mas d'Auzières

36.00 €

38.00 €

26.00 €

6.50 €

VAL DE LOIRE

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine Gérald Vallée

AOP Menetou Salon

Domaine Philippe Gilbert

AOC Côte Roannaise

«La Gouleyante» Thierry Bonneton

AOP Côte du Forez

«Dacite» G.Bonnefoy

38.00 €

48.00 €

29.00 €

30.00 €

26.00 €

20.00 €

6.50 €

5.00 €

Prix net service compris

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLÉE DU RHÔNE	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Saint Péray	55.00 €		
Domaine Gaillard			
AOP Crozes Hermitage	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Robin			
AOP Condrieu	66.00 €	44.00 €	11.00 €
Domaine Faury			
IGP Viognier	30.00 €	20.00 €	5.00 €
«Les Cadets» Domaine Gournier			
 BOURGOGNE			
Mercurey	48.00 €	32.00 €	8.00 €
Cave Buxy			
AOP Saint-Véran «Les Chailloux»	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine des Poncetys			
AOC Chablis	60.00 €	40.00 €	10.00 €
Domaine Pommier			
AOC Montagny	59.00 €	40.00 €	10.00 €
1 ^{er} cru Cave Buxy			
 VALLÉE DE LOIRE			
AOP Pouilly Fumé «Les deux Cailloux»	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Villebois			
AOP Menetou Salon	48.00 €		
Domaine Philippe Gilbert			
AOP Sancerre	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine de la Gemièrre			
Vouvray « Vendange tardive »		46.00 €	11.50 €
Domaine Brédif			

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

LANGUEDOC ROUSSILLON

	Bouteille	50 cl	Verre
IGP Côtes-de-Gascogne	32.00 €	22.00 €	5.50 €
Haut Marin Elisabeth Prativiera			

ALSACE

AOP Gewurtztraminer	40.00 €	27.00 €	6.80 €
Domaine Banwarth			

VIN DE FRANCE

Vin Orange Gold	34.50 €	23.00 €	5.80 €
Domaine Gérard Bertrand			

ROSÉ | ROSE WINE

AOP Côtes de Provence	39.00 €		
«By Ott»			
AOP Côtes de Provence	44.00 €	30.00 €	7.50 €
Sainte Marguerite			

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Coupe de champagne			11.00 €
Glass of champagne			
Notre sélection de champagne	65.00 €		
Our selection of champagne			
Champagne Ruinart	115.00 €		
Crémant de Loire	39.00 €		6.50 €

Le 1933

DIGESTIFS | DIGESTIVE 4cl

Baileys	5.50 €
Génépi	6.00 €
Liqueur Menthe glaciale	6.00 €
Verveine du Forez	6.00 €
Liqueur eau de grenouille	6.00 €
Calvados Le Louvier	7.00 €
Cognac Fanny Fougerat	9.70 €
Armagnac	9.40 €
Cognac XO	15.00 €

RHUMS & WHISKY 4cl

Saison Rum	
Rhum français	5.00 €
Season Rhum Sherry Cask	7.50 €
Gold of Mauritius	10.00 €
Season Rhum XO	10.50 €
Arlett Blended	5.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Arlett tourbé	8.50 €
Arlett	9.00 €
Single Malt français	
Aberlour	9.00 €
Togouchi	9.50 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Coffee	2.60 €
Infusion & thé Infusion & tea	3.30 €
Double espresso Double coffee	4.30 €
Cappuccino	4.60 €
Café frappé Ice coffee	5.00 €
Irish coffee	10.00 €