



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 €
Burrata, tomates séchées, gressins et balsamique Burrata, sun-dried tomatoes, breadsticks and balsamic vinegar	16.00 €

ENTRÉES | Starter

Salade César Cesar salad	12.00 €
Romaine, croustillant poulet, bacon, œufs, croutons, parmesan Romaine, crispy chicken, bacon, eggs, croutons, parmesan cheese	en plat 19.00 €
Carpaccio de thon mariné au citron vert et lait de coco	13.00 €
Carpaccio of tuna marinated in lime and coconut milk	en plat 21.00 €
Pan bagnat du 1933	11.00 €
Thon mi cuit, salsa de tomates, olives, œufs, poivron Semi-cooked tuna, tomato salsa, olives, eggs, peppers	en plat 18.00 €
Tataki de bœuf, coriandre, wakame et bonite	12.00 €
Beef tataki with coriander, wakame and bonito	en plat 19.00 €
Foie gras mi cuit chutney abricot pommes	13.00 €
Semi-cooked foie gras with apricot apple chutney	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 €
Arrabbiata, jambon cru, olives, Pecorino | Arrabbiata, cured ham, olives, Pecorino cheese

Poisson du marché, risotto, thym, safran et sauce vierge 22.00 €
Market fish, risotto, thyme, saffron and virgin sauce

Bagel 21.00 €
Saumon fumé, avocat, roquette et burrata | Smoked salmon, avocado, arugula and burrata

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 barbecue, sauce moutarde | Choice of sauces : Homemade gravy, morel sauce, Fourme de
Montbrison sauce, barbecue sauce, mustard

Accompagnements supplémentaires | Side dish 4.00 €
Frites, ratatouille, salade, risotto thym safran, gratin
French fries, ratatouille, salad, thyme and saffron risotto, gratin

 **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

Comme une barquette, abricot thym citron et amandes 8.00 €
Like a tray, apricot, lemon thyme and almonds

Cabosse chocolat et cassis 8.00 €
Chocolate and blackcurrant pod

Fraises et épices aux parfum d'Orient 8.00 €
Strawberries and oriental spices

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

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 artisanaux Patrick Font	5.40 €
Fruit juice	
Orange, ananas, pomme, pomme yuzu, raisin, tomate, abricot	
Orange, pineapple, apple, yuzu apple, grape, tomato, apricot	
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

Mojito 9.50 €

Gin Bombay, sucre de canne, menthe
fraîche et eau gazeuse
Bombay gin, cane sugar, fresh mint and
sparkling water

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 €
Hoegaarden blanche 25cl	5.90 €
33cl 7.40 €	50cl 10.40 €

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 €

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	 Bouteille	 50 cl	 Verre
AOP Givry	57.00 €	38.00 €	9.50 €
Domaine Ragot			
AOP Pommard	86.00 €		
Domaine Maréchal			



Le 1933

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 Ponceys			
AOP Chitry «Constance»	42.00 €	28.00 €	7.00 €
Domaine Olivier Morin			
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 Fournier			
AOP Menetou Salon	48.00 €		
Domaine Philippe Gilbert			
AOP Sancerre	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine de la Gemièrre			

Prix net service compris



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			
AOP Côtes du Roussillon	38.00 €		
Domaine Jonquères d'Oriola			

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 €	

Prix net service compris

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	12.00 €

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 €