

Le 1933

ENTRÉES A PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages Cheese plate	19.50 €
Planche de charcuteries Deli plate	19.50 €
Planche mixte Deli and cheese plate	19.50 €

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 Niçoise Nicoise salad	11.00 €
Mesclun, tomate, poivron, thon, oignon, basilic, œufs, olives noires	en plat 18.00 €
Mesclun, tomato, peppers, tuna, onions, basil, eggs, black olives	
Gaspacho tomate et gnocchis de ricotta et basilic	11.00 €
Tomato gazpacho with ricotta and basil gnocchi	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, abricot, rhubarbe et amandes	13.00 €
Semi-cooked foie gras with apricot, rhubarb and almonds	en plat 21.00 €
Tartare de bœuf à la provençale (pistou et tomate)	12.50 €
Provençal-style beef tartare (pistou and tomato)	en plat 20.50 €*
Tartare de saumon à l'aneth	12.00 €
Salmon tartare with dill *Served with fries and salad	en plat 20.00 €*

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

Le 1933

PLAT | Dish


Conchiglioni maison Cornand | « Cornand » Conchiglioni **18.00 €**
Pecorino, basilic, jambon et olives Kalamata
Pecorino, basil, ham and Kalamata olives

Poisson du marché caviar d'aubergines et aubergine rôtie **22.00 €**
Market fish with eggplant caviar and roasted eggplant

Burger estival 1933 **20.00 € | double 26.00 €**
Bœuf, tzatziki, feta et roquette
Beef, tzatziki, feta and arugula

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

Pièce du boucher, frites et salade  **25.50€**
Butcher's cut, fries and salad

Filet de bœuf | Beef tenderloin  **28.00€**
Ecrasé de pommes de terre et asperges vertes
Mashed potatoes and green asparagus

Cote de bœuf environ 1kg pour 2, frites et salade **60.00€**
Beef chop approximately 1kg for 2, fries and salad

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 maison | Choice of sauces : Homemade gravy, morel sauce, Fourme de Montbrison
sauce, homemade barbecue sauce

Accompagnements supplémentaires | Side dish **4.00€**
Frites, salade, ratatouille
Fries, salad, ratatouille

 **Nos plats incontournables** | The must have

Assortiment de fromages 9.00 €
Cheese plate

Fourme de Montbrison, comté et Saint-Marcelin

DOUCEURS | Dessert

Macaron abricot verveine 8.00 €
Apricot and verbena macaroon

Sablé vanille, fraise 8.00 €
Vanilla and strawberry shortbread

Tarte framboise coco 8.00 €
Raspberry and coconut tart

Brownie chocolat caramel 8.00 €
Chocolate caramel brownie

Dessert du moment 8.00 €
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