



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	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 d'automne Autumn salad	11.00 €
Mesclun, poire au vin rouge, fourme panée, noix de pécan, champignons et grenade	en plat 18.00 €
Mesclun, pear in red wine, breaded fourme, pecans, mushrooms and pomegranate	
Bavarois d'artichaut Artichoke Bavarian	11.00 €
Foie gras, magret fumé et truffe	en plat 18.00 €
Foie gras, smoked duck breast and truffle	
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 de fruits secs	13.00 €
Semi-cooked foie gras with dried fruit chutney	en plat 21.00 €
Tartare de bœuf automnal (comté et noix)	12.50 €
Autumn beef tartare (comté and walnuts)	en plat 20.50 €*
Tartare de saumon aneth et pomme granny	12.00 €
Salmon tartare with dill and granny smith apple	en plat 20.00 €*

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

Le 1933

PLATS | Dish

Conchiglioni maison Cornand | « Cornand » Conchiglioni **20.00 €**
Crème de citron crevette, pétoncle et ciboulette
Lemon cream, shrimp, scallop and chives

Poisson du marché, haricots tarbais et crème de balsamique **22.00 €**
Market fish, tarbais beans and balsamic cream

Burger savoyard | Savoyard burger **20.00 € | double 26.00 €**
Raclette, jambon cru et râpée de pommes de terre
Raclette, raw ham and grated potatoes

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  **25.50€**
Butcher's cut

Filet de bœuf | Beef tenderloin  **28.00€**

Côte de bœuf environ 1kg pour 2 **60.00€**
Beef chop approximately 1kg for 2

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

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

Accompagnements supplémentaires | Side dish **4.00€**
Frites, salade, patate douce, haricots tarbais
Fries, salad, sweet potato, tarbais beans

 **Nos plats incontournables** | The must have

Assortiment de fromages 9.00 €
Cheese plate

Fourme de Montbrison, comté et Saint-Marcelin

DOUCEURS | Dessert

Macaron poire et noisettes 8.00 €
Pear and hazelnut macaroon

Tarte sablée exotique meringuée 8.00 €
Exotic meringue shortbread tart

Moelleux cacao façon forêt noire 8.00 €
Black forest-style cocoa mousse

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

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
Syrop 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 5.30 €
artisanaux Patrick Font
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 €
Syrop add 0.50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktails without alcohol

Le Rio 7.50 €

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

L'Exotique 7.50 €

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

Le 1933

COCKTAILS

Gin Tonic	9.50 €
Bombay, citron, Schweppes	
Bombay, lemon, Schweppes	
Negroni	9.50 €
Bombay, Vermouth rouge, bitter italien	
Bombay, red Vermouth, bitter italian	
Pina Colada	9.50 €
Saison Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème	
Saison Rum, Malibu, pineapple juice, cream	
Cocktail du moment	9.50 €
Cocktail of the moment	

SPRITZ

Original	9.50 €
Apérol, Prosecco, orange	
St Germain	9.50 €
Prosecco, eau gazeuse	
Français	9.50 €
Belhaua, Prosecco, fruits rouges	

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	5.50 €
Blonde, Blanche, Ambrée, IPA	
Brooklyn Special (sans alcool)	
Beer without alcohol	5.50 €

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	11.00 €



Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

VALLÉE DU RHONE	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Rasteau «Terre Des Bertrand»	35.00 €	24.00 €	6.00 €
Domaine Grand Nicolet			
AOP Crozes Hermitage	57.00 €		
Domaine Villard			
AOP Cornas	60.00 €	40.00 €	10.00 €
Domaine R. Nodin			
AOP Côte-Rôtie	80.00 €	54.00 €	13.50 €
Domaine Rosier			
AOP Saint-Joseph «Côte Granits»	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Grangier			
AOP Saint-Joseph	63.00 €		
Domaine Gaillard			
AOP Côtes Du Rhône	33.00 €		
Domaine Cosme			
AOP Crozes Hermitage	48.00 €	32.00 €	8.00 €
«Cuvée Particulière»			
Domaine Les Remizières			
AOP Vacqueyras «Guarrigues»	53.00 €		
Domaine Montirus			
 BOURGOGNE	 Bouteille	 50 cl	 Verre
AOP Givry	57.00 €	38.00 €	9.50 €
Domaine Ragot			
AOP Pommard	86.00 €		
Domaine Maréchal			

Prix net service compris



Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

BORDEAUX

AOP Saint-Émilion

Bouteille

50 cl

Verre

Grand Cru

56.00 €

AOP Graves

32.00 €

22.00 €

5.50 €

Château de Rieufret

SUD OUEST

AOP Madiran «Torus»

29.00 €

20.00 €

5.00 €

Domaine Brumont

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Terrasse du Larzac

36.00 €

Domaine Coston

AOC Pic Saint Loup

38.00 €

26.00 €

6.50 €

Mas d'Auzières

VAL DE LOIRE

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

38.00 €

26.00 €

6.50 €

Domaine de Beau Puy

AOP Menetou Salon

45.00 €

Domaine P.Gilbert

AOC Côte Roannaise

29.00 €

«La Gouleyante» T.Bonneton

AOP Côte du Forez

29.00 €

20.00 €

5.00 €

«Opéra» S.Guillot

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLÉE DU RHÔNE

	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Saint Péray	54.00 €		
Domaine Gaillard			
AOP Crozes Hermitage	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Robin			
AOP Condrieu	66.00 €	44.00 €	11.00 €
Domaine Faury			

BOURGOGNE

AOP Saint-Véran «Les Chailloux»	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine des Poncety			
AOP Chitry «Constance»	39.00 €	26.00 €	6.50 €
Domaine O.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	45.00 €		
Domaine P.Gilbert			
AOP Sancerre	48.00 €	32.00 €	8.00 €
Domaine de la Gemière			
IGP Touraine	29.00 €	20.00 €	5.00 €
Domaine de Marcé			



Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

LANGUEDOC ROUSSILLON

	Bouteille	50 cl	Verre
IGP Viognier «Les Cadets»	30.00 €	20.00 €	5.00 €
Domaine Gournier			
IGP Côtes-de-Gascogne	32.00 €	22.00 €	5.50 €

ALSACE

AOP Gewurtztraminer	40.00 €	27.00 €	6.80 €
Domaine Banwarth			

ROSÉ | ROSE WINE

AOP Côtes de Provence	38.00 €	26.00 €	6.50 €
«By Ott»			
AOP Côtes de Provence	43.00 €		
Sainte Marguerite			

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Coupe de champagne		10.00 €
Glass of champagne		
Notre sélection de champagne	60.00 €	
Our selection of champagne		
Champagne Ruinart	110.00 €	

Prix net service compris

Le 1933

DIGESTIFS | DIGESTIVE 4cl

Baileys	5.50 €
Génépi	5.50 €
Liqueur Menthe glaciale	6.00 €
Verveine du Forez	6.00 €
Liqueur eau de grenouille	6.00 €
Calvados Le Louvier	7.00 €
Cognac Fanny Fougerat	9.00 €
Armagnac	9.40 €

RHUMS & WHISKY 4cl

Saison Rum	
Rhum français	5.00 €
Diplomatico	7.00 €
Gold of Mauritius	9.00 €
Ballantine's	5.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Aberlour	9.00 €
Arlett	9.00 €
Single Malt français	
Togouchi	9.00 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Coffee	2.50 €
Infusion & thé Infusion & tea	3.20 €
Double espresso Double coffee	4.20 €
Cappuccino	4.60 €
Café frappé Ice coffee	5.00 €
Irish coffee	10.00 €