



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 A PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages

Cheese plate 18.50 €

Planche de charcuteries

Deli plate 18.50 €

Planche mixte

Deli and cheese plate 18.50 €

ENTRÉES | Starter

Salade printanière | Spring Salad

10.00 €

Roquette, asperges, fèves, radis, fourme de Montbrison, vinaigrette truffée en plat 17.00 €

Arugula, asparagus, broad beans, radishes, Montbrison fourme cheese, truffle vinaigrette

Taboulé 1933 | Tabbouleh 1933

10.00 €

Quinoa, noisettes, fraises et agrumes

en plat 17.00 €

Quinoa, hazelnuts, strawberries and citrus fruit

Les premières tomates | The first tomatoes

10.00 €

Pain croustillant, basilic, burrata et jambon cru

en plat 17.00 €

Crisp bread with basil, burrata and cured ham

Foie gras mi-cuit | Semi-cooked foie gras

12.00 €

Chutney pommes-rhubarbe, toast de brioche

en plat 20.00 €

Apple-rhubarb chutney, brioche toast

Tartare de bœuf | Beef tartare

11.50 €

*Accompagné de frites et salade

en plat 19.50 €*
Served with fries and salad

Tartare de saumon aneth et citron vert | Salmon tartare with dill and lime

11.00 €

*Accompagné de frites et salade

en plat 19.00 €*
Served with fries and salad

Le 1933

PLAT | Dish

Conchiglioni maison Cornand | « Cornand » Conchiglioni 17.00 €
Épinard, ricotta et saumon fumé
Spinach, ricotta and smoked salmon

Burger 1933 20.00 € | double 26.00 €
Bœuf, Saint Marcellin pané, roquette, bacon et crème fromagère
Beef, breaded Saint Marcellin, arugula, bacon and cream cheese

Poisson du marché aux agrumes | Citrus market fish 22.00€
Fenouil cuit et cru, sauce vierge
Cooked and raw fennel, sauce vierge

Pièce du boucher frites et salad  24.50€
Butcher's cut, fries and salad

Filet de bœuf | Beef tenderloin  27.50€
Ecrasé de pommes de terre et asperges vertes
Mashed potatoes and green asparagus

Côte de veau frites et salad 26.00€
Veal chop, fries and salad

Sauce jus de viande maison, sauce poivre vert, sauce fourme de Montbrison,
sauce aux morilles, sauce béarnaise
Homemade gravy, green pepper sauce, Fourme de Montbrison sauce, morel sauce,
Bearnaise sauce

Accompagnements supplémentaires | Side dish 4.00€
Gratin de pommes de terre, frites, salade, embeurrée de légumes printaniers
Potato gratin, French fries, salad, spring vegetable embeurrée

 **Nos plats incontournables** | The must have

Assortiment de fromages 8.00 €
Cheese plate

Fourme de Montbrison, comté et Saint-Marcelin

DOUCEURS | Dessert

Texture chocolat, fruit de la passion 8.00 €
Chocolate, passion fruit texture

Miel et agrume dans l'esprit d'une charlotte 8.00 €
Honey and citrus in the spirit of a charlotte

Pavlova banane, rhum et chocolat lacté 8.00 €
Banana, rum and milky chocolate pavlova

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, 4.50 € les deux
Yaourt miel, Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel, Lait d'amande 4.50 € for two

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

Le 1933

SOFT DRINK

Eau minérale Evian | Still water

1L **4.80 €**

50cl **3.90 €**

Eau gazeuse Badoit | Sparkling water

1L **4.80 €**

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 5.20 €

artisanaux Patrick Font

Fruit juice

Orange, pomme, ananas, raisin, tomate,
pamplemousse, pomme yuzu

Orange, apple, pineapple, grapes, tomato,
grapefruit, yuzu apple

Ice Tea 4.00 €

Coca-Cola / Zéro 4.00 €

Orangina 4.00 €

Schweppes Tonic 4.00 €

Citron pressé ou orange pressée

Squeezed Lemon - Orange **7.00 €**

Supplément sirop 0.50 €

Syrop add 0.50 €

Infusion thé blanc, 5.20 €
litchi et hibiscus

Infusion thé vert, 5.20 €
passion et menthe

COCKTAIL 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	
Mojito	9.50 €
Saison Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Saison Rum, lime, mint, sparkling water	
Cocktail du moment	9.50 €
Cocktail of the moment	

SPRITZ

Original	9.50 €
Apérol, Prosecco, orange	
St Germain	9.50 €
Prosecco, menthe	
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

VALLEE DU RHONE	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Rasteau «Terre Des Bertrand» Domaine Grand Nicolet	35.00 €	24.00 €	6.00 €
AOP Crozes Hermitage «Primavera» Domaine Colombier	46.00 €		
AOP Cornas Domaine R. Nodin	60.00 €	40.00 €	10.00 €
AOP Côte Rotie Domaine Rosier	80.00 €		
AOP Saint Joseph «Côte Granits» Domaine Grangier	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Saint Joseph «Les Muletiers» Domaine Vallet	58.00 €		
AOP Côtes Du Rhône Domaine Cosme	33.00 €		
AOP Crozes Hermitage «Cuvée Particulière» Domaine Les Remizières	46.00 €	31.00 €	7.80 €
AOP Vacqueyras «Guarrigues» Domaine Montirus	53.00 €		

Prix net service compris



Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

VAL DE LOIRE

	Bouteille	50 cl	Verre
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 «La Gouleyante»	29.00 €		
T. Bonneton			
AOP Côtes du Forez «Opéra»	29.00 €	20.00 €	5.00 €
S. Guillot			
AOP Chinon	29.00 €		
L. Gouron			

BOURGOGNE

AOP Givry	55.00 €	37.00 €	9.30 €
Domaine Deliance			
AOP Pommard	86.00 €		
Domaine Marechal			

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Terrasse du Larzac	36.00 €
Domaine Coston	

SUD OUEST

AOC Madiran	29.00 €
Domaine Beaumont	

Prix net service compris



Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLEE DU RHÔNE

	Bouteille	50 cl	Verre
IGP Collines Rhodaniennes «Marsanne»	34.00 €	23.00 €	5.80 €
Domaine Robin			
AOP Saint Joseph Blanc «Garipelles»	50.00 €		
Domaine D. Boisseyt			
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			
AOP Côtes de Beaune	60.00 €		
Domaine Regnard			

VALLÉE DE LOIRE BLANC

AOP Pouilly Fumé	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Villebois			
AOP Menetou Salon	45.00 €		
Domaine P. Gilbert			
AOP Sancerre	48.00 €	32.00 €	8.00 €
Domaine de la Gemièrre			
IGP Urfé, Chardonnay	29.00 €		
Domaine T. Bonneton			

Prix net service compris



Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

SUD OUEST

	Bouteille	50 cl	Verre
IGP Côtes de Gascogne «Haut Marin»	32.00 €	22.00 €	5.50 €
E. Prativiera			

LANGUEDOC ROUSSILON

IGP Viognier «Les Cadets»	30.00 €	20.00 €	5.00 €
Domaine Gournier			

ALSACE

AOP Gewurztraminer	40.00 €	27.00 €	6.80 €
Domaine Banwarth			

ROSÉ | ROSE WINE

AOP Côtes de Provence	37.00 €		
«By Ott»			
AOP Côtes de Provence	43.00 €		
Sainte Marguerite			
AOC Côtes du Roussillon	32.00 €	22.00 €	5.50 €
Château de Corneilla			

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	2.30 €
Infusion & thé Infusion & tea	3.00 €
Double espresso Double coffee	4.00 €
Cappuccino	4.50 €
Café frappé Ice coffee	5.00 €
Irish coffee	10.00 €