

## Le 1933

### ENTRÉES A PARTAGER | Starter to share

<b>Planche de fromages</b> Cheese plate	18.50 €
<b>Planche de charcuterie</b> Deli plate	18.50 €
<b>Planche mixte</b> Deli and cheese plate	18.50 €

### ENTRÉES | Starter

<b>Salade printanière</b>   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	
<b>Taboulé 1933</b>   Tabbouleh 1933	10.00 €
Quinoa, noisettes, fraises et agrumes	en plat 17.00 €
Quinoa, hazelnuts, strawberries and citrus fruit	
<b>Les premières tomates</b>   The first tomatoes	10.00 €
Pain croustillant, basilic, burrata et jambon cru	en plat 17.00 €
Crisp bread with basil, burrata and cured ham	
<b>Foie gras mi-cuit</b>   Semi-cooked foie gras	12.00 €
Chutney pommes-rhubarbe, toast de brioche	en plat 20.00 €
Apple-rhubarb chutney, brioche toast	
<b>Tartare de bœuf</b>   Beef tartare	11.50 €
*Accompagné de frites et salade	en plat 19.50 €* Served with fries and salad
<b>Tartare de saumon aneth et citron vert</b>   Salmon tartare with dill and lime	11.00 €
*Accompagné de frites et salade	en plat 19.00 €* Served with fries and salad


## 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 saladé**  **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 saladé** **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



## Le 1933

**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

<b>Eau minérale Evian</b>   Still water	
1L	4.70 €
50cl	3.70 €

<b>Eau gazeuse Badoit</b>   Sparkling water	
1L	4.70 €
50cl	3.70 €

<b>Eau gazeuse Badoit rouge</b> 33cl	4.00 €
--------------------------------------	--------

<b>Sirop à l'eau</b>	
Syrop water	2.00 €

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

<b>Limonade</b>	4.00 €
-----------------	--------

<b>Jus de fruits artisansaux Patrick Font</b>	5.20 €
---	--------

Fruit juice  
Orange, pomme, ananas, abricot,  
tomate, pomme coing, poire  
Orange, apple, pineapple, apricot,  
tomatoes, apple quince, pear

<b>Ice Tea</b>	4.00 €
----------------	--------

<b>Coca-Cola / Zéro</b>	4.00 €
-------------------------	--------

<b>Orangina</b>	4.00 €
-----------------	--------

<b>Schweppes Tonic</b>	4.00 €
------------------------	--------

<b>Citron pressé ou orange pressée</b>	
Squeezed Lemon - Orange	7.00 €

Supplément sirop 0.50 €	
Syrop add 0.50 €	

### COCKTAIL SANS ALCOOL

#### Cocktails without alcohol

<b>Le Rio</b>	7.50 €
---------------	--------

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

<b>Le Verger</b>	7.50 €
------------------	--------

Jus abricot, jus pomme coing,  
sirop cassis  
Apricot juice, apple quince juice,  
blackcurrant 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 italien

#### 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, menthe

#### Français 9.50 €

Belhau, Prosecco, fruits rouges

#### Italien 9.50 €

Italicus, olives vertes, thym, Prosecco

### BIÈRES | Beers

#### PRESSION | DRAFT

Tripel Karmeliet 25cl 6.50 €

33cl | 8.50 € 50cl | 12.50 €

Budweisser 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 €

Bière artisanale 5.50 €

#### 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 5.00 €

Rouge, Blanc

Martini 5cl 5.00 €

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
<b>AOP Rasteau «Terre Des Bertrand»</b> Domaine Grand Nicolet	34.00 €		
<b>AOP Crozes Hermitage «Primavera»</b> Domaine Colombier	51.00 €		
<b>AOP Cornas</b> Domaine R. Nodin	60.00 €	40.00 €	10.00 €
<b>AOP Côte Rotie</b> Domaine Rosier	78.00 €		
<b>AOP Saint Joseph «Côte Granits»</b> Domaine Grangier	48.00 €	32.00 €	8.00 €
<b>AOP Saint Joseph «Les Muletiers»</b> Domaine Vallet	58.00 €		
<b>AOP Côtes Du Rhône</b> Domaine Cosme	33.00 €	22.00 €	5.50 €
<b>AOP Crozes Hermitage «Cuvée Particulière»</b> Domaine Les Remizières	46.00 €	31.00 €	7.70 €
<b>AOP Vacqueyras «Guarrigues»</b> Domaine Montirus	52.00 €		

## Le 1933

### CARTE DES VINS | Wine List

#### ROUGE | RED WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
<b>VAL DE LOIRE</b>			
<b>AOP Saint Nicolas De Bourgueil</b> Domaine de Beau Puy	35.00 €	24.00 €	5.90 €
<b>AOP Menetou Salon</b> Domaine P. Gilbert	45.00 €		
<b>AOC Côte Roannaise «La Gouleyante»</b> T. Bonneton	28.00 €		
<b>AOP Côtes du Forez «Opéra»</b> S. Guillot	29.00 €	19.00 €	4.90 €
<b>AOP Chinon</b> L. Gouron	29.00 €		
<b>BOURGOGNE</b>	Bouteille	50 cl	Verre
<b>AOP Givry</b> Domaine Deliance	55.00 €	37.00 €	9.20 €
<b>AOP Pommard</b> Domaine Marechal	86.00 €		
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>	Bouteille		
<b>AOP Terrasse du Larzac</b> Domaine Coston	35.00 €		

## Le 1933

### CARTE DES VINS | Wine List

#### BLANC | WHITE WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
<b>VALLEE DU RHÔNE</b>			
<b>IGP Collines Rhodaniennes «Marsanne»</b> Domaine Robin	31.00 €		
<b>AOP Saint Joseph Blanc «Garipelles»</b> Doamaine D. Boisseyt	51.00 €	34.00 €	8.50 €
<b>AOP Condrieu</b> Domaine Faury	66.00 €	44.00 €	11.00 €
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>AOP Saint Véran «Les Chailloux»</b> Domaine des Poncetys	48.00 €	32.00 €	8.00 €
<b>AOP Chitry «Constance»</b> Domaine O. Morin	37.00 €	25.00 €	6.20 €
<b>AOP Côtes de Beaune</b> Domaine Regnard	67.00 €		
<b>VALLÉE DE LOIRE BLANC</b>			
<b>AOP Pouilly Fumé «Les Deux Cailloux»</b> Domaine Fournier	51.00 €	34.00 €	8.50 €
<b>AOP Menetou Salon</b> Domaine P. Gilbert	45.00 €		
<b>AOP Sancerre</b> Domaine de la Gemière	47.00 €	31.00 €	7.90 €
<b>IGP Urfé, Chardonnay</b> Domaine T. Bonneton	30.00 €		



## Le 1933

### CARTE DES VINS | Wine List

#### BLANC | WHITE WINE

SUD OUEST	Bouteille	50 cl	Verre
IGP Côtes de Gascogne «Haut Marin» E. Prativiera	31.00 €	21.00 €	5.20 €

#### LANGUEDOC ROUSSILON

IGP Viognier «Les Cadets» Domaine Gournier	28.00 €	19.00 €	4.80 €
---	---------	---------	--------

#### ALSACE

AOP Gewurztraminer Domaine Banwarth	40.00 €	27.00 €	6.70 €
--	---------	---------	--------

#### ROSÉ | ROSE WINE

AOP Côtes de Provence «By Ott»	35.00 €		
Côtes de Provence «Irrésistible» Domaine de la Croix	40.00 €	27.00 €	6.80 €

#### CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

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

## Le 1933

### DIGESTIFS | DIGESTIVE 4cl

Get 27	4.50 €
Get 31	4.50 €
Baileys	5.50 €
Génépi	5.50 €
Verveine du Forez	6.00 €
Calvados Le Louvier	6.00 €
Chartreuse	7.00 €
Armagnac	9.40 €
Cognac Fanny Fougerat	10.00 €
Liqueur eau de Grenaille	6.00 €

### RHUMS & WHISKY 4cl

Saison Rum	
Rhum français	4.00 €
Diplomatico	6.50 €
Gold of Mauritius	8.00 €
Ballantine's	5.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Aberlour	9.50 €
Bruichladdich	9.50 €
Arlett	
Single Malt français	9.50 €

---

### 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 €