



Le 1933

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

|

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*

|

Par Antoine Bergeron

ENTRÉES À PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages Cheese plate	20.50 €
Petit modèle Small model	12.00 €
Planche de charcuteries Deli plate	20.50 €
Petit modèle Small model	12.00 €
Planche mixte Deli and cheese plate	20.50 €
Petit modèle Small model	12.00 €
Camembert rôti au four	16.50 €
Oven-baked Camembert	
Crevettes croustillantes et trio de sauces	20.50 €
mayonnaise soja, crème citron, aigre douce	
Crispy prawns with a trio of sauces: soy mayonnaise, lemon cream, sweet and sour	
Petit modèle Small model	12.00 €

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 Forezienne Forezienne salad	12.00 €
Râpée, Fourme, croutons, jambon cru, oeuf	en plat 19.00 €
Grated cheese, Fourme cheese, croutons, cured ham, egg	
Gâteau de foie de volailles, sauce Aurore,	16.00 €
champignons et olives	
Poultry liver cake, Aurore sauce, mushrooms and olives	
Tartare de bœuf	13.00 €
Beef tartare	en plat 21.00 €*
Tartare de saumon aneth citron	13.00 €
Salmon tartare with dill and lemon	en plat 21.00 €*
Foie gras mi cuit chutney fruits secs et pain d'épices	14.00 €
Semi-cooked foie gras with dried fruit chutney and gingerbread	en plat 22.00 €

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

Viande origine France | Certified beef France - Prix net service compris

PLATS | Dish

Pâtes maison Cornand | « Cornand » pasta 22.00 €
Scamorza fumée, jambon cru, sauce tomate, artichauts
Smoked scamorza cheese, cured ham, tomato sauce, artichokes

Poisson du marché, crozetto, poireaux et curcuma 24.00 €
Market fish, crozetto, leeks and turmeric

Burger classique 20.00 € | double 26.00 €
Bœuf, bacon, cheddar, roquette et sauce barbecue. Servi avec frites et salade
Beef, bacon, cheddar, arugula and barbecue sauce. Served with fries and salad

Burger savoyard le 1933 22.00 € | double 28.00 €
Rapée, bœuf, jambon cru, raclette, crème aux herbes
Servi avec frites et salade | Le 1933 Savoyard burger. Grated cheese, beef, cured ham, raclette cheese, herb cream. Served with fries and salad

Magret de canard entier | Whole duck breast 25.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Entrecôte | Rib steak  25.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Andouillette sauce moutarde | Andouillette sausage with mustard 22.00 €
Servi avec frites et salade | Served with chips and salad

Filet de bœuf | Beef tenderloin  30.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Tomahawk de Veau | Veal Tomahawk 31.00 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Filet de bœuf façon Rossini | Rossini beef tenderloin 34.50 €
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Homard entier | Whole lobster 45.00 €
Risotto agrumes et Timut | Citrus risotto and Timut pepper

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

 **Nos plats incontournables** | The must have

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, salade, crozetto, gratin de pommes de terre, risotto
bouquet de légumes du moment

French fries, salad, crozetto pasta, potato gratin, risotto,
bouquet of seasonal vegetables

FROMAGE | Cheese

Assortiment de fromages **9.00 €**

Cheese plate

DOUCEURS | Dessert

Comme un Mont-Blanc coco et mûres **8.50 €**

Like a Mont Blanc with coconut and blackberries

Vanille, praliné, caramel dans l'esprit d'un petit gâteau **8.50 €**

Vanilla, praline, caramel in the spirit of a small cake

Intense chocolat et yuzu **8.50 €**

Intense chocolate and yuzu

Dessert du moment **8.50 €**

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

6.50 € les trois

6.50 € for three

Basil lime, Apricot, Passion fruit, Raspberry, Violet blackcurrant,
Honey yogurt, Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Almond milk

LE MENU DU JOUR

Voir sur les ardoises

25,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19,50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Du lundi au vendredi midi

Sélection de fromages secs de notre région ou fromage blanc +5,00€
Selection of dry cheeses from our région or soft cheese +€5,00

Prix net service compris - Boissons non comprises



MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) | JUNIOR MENU (under 12 years old)

12,90€

**Au choix le poisson du marché ou nuggets de poulet
avec légumes ou frites**

Choice of fish of the markets with vegetables or french fries

Boule de glace au choix ou brownie

Scoop of ice cream of your choice or brownie

Prix net service compris - Boissons non comprises

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 2.00 €
Syrup water
Citron, fraise, menthe, grenadine,
orgeat, pêche, passion, cassis
Lemon, strawberry, mint, grenadine,
orgeat, peach, passion, cassis

Limonade 4.00 €

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

Citronnade menthe poivrée 5.40 €

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

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

El Diablo 9.50 €

Téquila, liqueur de cassis, citron vert et
ginger beer

Tequila, blackcurrant liqueur, lime and
ginger beer

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 €

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 €

Kir Crémant 12cl 7.00 €

Kir « La Charpinière » 12cl 9.50 €

(Crémant de Loire et liqueur La Potion)

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 €	58.00 €	14.50 €
Domaine Maréchal			
AOP Auxey Duresses	66.00 €		
Domaine Régnard			

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
BORDEAUX			
AOP Saint-Émilion Grand Cru	56.00 €		
AOP Graves Château de Rieufret	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	36.00 €		
AOC Pic Saint Loup Mas d'Auzières	38.00 €	26.00 €	6.50 €
VAL DE LOIRE			
AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Gérauld Vallée	38.00 €	26.00 €	6.50 €
AOP Menetou Salon Domaine Philippe Gilbert	48.00 €		
AOC Côte Roannaise «La Gouleyante» Thierry Bonneton	29.00 €		
AOP Côte du Forez «Dacite» G.Bonnefoy	30.00 €	20.00 €	5.00 €

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLÉE DU RHÔNE

	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Saint Péray Domaine Gaillard	55.00 €		
AOP Crozes Hermitage Domaine Robin	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Condrieu Domaine Faury	66.00 €	44.00 €	11.00 €
IGP Viognier «Les Cadets» Domaine Gournier	30.00 €	20.00 €	5.00 €

BOURGOGNE

Mercrey Cave Buxy	48.00 €	32.00 €	8.00 €
AOP Saint-Véran «Les Chailloux» Domaine des Poncetys	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOC Chablis Domaine Pommier	60.00 €	40.00 €	10.00 €
AOC Montagny 1 ^{er} cru Cave Buxy	59.00 €	40.00 €	10.00 €

VALLÉE DE LOIRE

AOP Pouilly Fumé «Les deux Cailloux» Domaine Villebois	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Menetou Salon Domaine Philippe Gilbert	48.00 €		
AOP Sancerre Domaine de la Gemièrre	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Vouvray « Vendange tardive » Domaine Brédif		46.00 €	11.50 €

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			

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 €		
Crémant de Loire	39.00 €		6.50 €

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	15.00 €

RHUMS & WHISKY 4CL

Saison Rum	
Rhum français	5.00 €
Season Rum Sherry Cask	7.50 €
Gold of Mauritius	10.00 €
Season Rum 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 €