



L'ÉQUIPAGE VOUS
SOUHAITE LA
BIENVENUE
À BORD

Carte des vins

VINS ROUGES RED WINES

Bouteille
75 cl

BEAUJOLAIS

AOC Côte de Brouilly, Cuvée Mathilde *Château des Ravatys*

38 €

AOC Côte de Brouilly, Cuvée Réserve *Château des Ravatys*

49 €

BOURGOGNE

AOC Hautes-Côtes de Nuits « Belles Canailles » *Aergeter*

52 €

AOC Chorey-Les-Beaune, *Domaine Maillard*

64 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage « Les Launes » *Domaine Delas*

42 €

 AOC Le Châteauneuf-du-pape « Château Gigognan » *Maison Oé*

89 €

AOC Côte-Rôtie *Domaine Burgaud*

98 €

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige *Minuty*

40 €

VINS BLANCS WHITE WINES

BEAUJOLAIS

AOC Chardonnay *Château des Ravatys*

44 €

BOURGOGNE

AOP Saint Véran, Les Ombrelles *Maison Loron & Fils*

32 €

AOC Chablis « Saint-Pierre » *Domaine Dauvissat*

42 €

SAVOIE

AOC Roussette de Savoie « Souveraine » *Domaine Philippe Grisard*

34 €

VALLÉE DU RHÔNE - PROVENCE - LANGUEDOC

AOC Crozes-Hermitage « Les Jalets » *Paul Jaboulet Aîné*

36 €

AOP Saint Péray, Les Tanneurs *Michel Chapoutier*

41 €

 AOC Condrieu, Invitare *Michel Chapoutier*

84 €

SUD OUEST BLANC MOELLEUX

AOC Côtes de Bergerac *Maison Oé*

35 €

CHAMPAGNES

AOC Champagne brut *Nicolas Feuillate*

70 €

AOC Champagne Blanc de Blancs Vintage *Nicolas Feuillate*

98 €

AOC Champagne Taittinger, Brut Réserve *Maison Taittinger*

89 €

AOC Champagne Taittinger, Brut Rosé *Maison Taittinger*

99 €



Sébastien Dumas, notre chef de cuisine, **Cassandra Laymond**, responsable de la restauration et leurs équipes ont à cœur de travailler et de vous servir des produits soigneusement sélectionnés et préparés chaque jour à bord de nos bateaux.

David Jurkowski, responsable de la navigation et son équipage sont ravis de vous faire vivre une expérience unique, à la découverte de Lyon, de la richesse de son patrimoine et de sa biodiversité.

Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement. Prix net, service compris.

Dishes are subject to change according to supply constraints. Net price, service included.



@lesbateauxlyonnais

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Menu enfant

ENTRÉES STARTERS

Velouté de cresson, œuf poché et croûtons dorés
Watercress soup, poached egg, croutons

Crêpes au fromage, mesclun
Cheese crêpe and salad

PLATS MAIN COURSE

Wings de poulet et pommes de terre grenaille
Chicken wings and baby potatoes

Suggestion de la mer, mousseline de petit pois, mijoté de jeunes légumes
Fish of the day, peas mousseline and vegetables

DESSERTS DESSERTS

Notre crème caramel aux baies de timut,
biscuit florentin chocolaté
Caramel cream, chocolate biscuit

Fondant chocolat et chantilly
Chocolate cake and whipped cream

1 soda ou 1 jus de fruit
1 soda or 1 fruit juice

Carte des boissons



APÉRITIFS

Cocktail Maison 12cl	9 €
<i>2cl de crème framboise poivron - Maison Jacoulot, 10cl Crémant Blanc de Blancs *</i>	
Coupe de Champagne Nicolas Feuillate 10cl	12 €
<i>Réserve exclusive</i>	
Coupe de Champagne rosé Nicolas Feuillate 10cl	14 €
Coupe de Crémant Château des Ravatys 10cl	9 €
Cocktail Negroni 9cl	10 €
<i>3cl de gin, 3cl de vermouth rouge, 3cl de Campari *</i>	
Spritz Apérol 14cl	12 €
<i>4cl d'Apérol, 6cl de Crémant Blanc de Blancs *</i>	
Spritz Lemon tonic Jacoulot 14cl	12 €
<i>4cl de liqueur Lemon Jacoulot *</i>	
Ricard 2cl	6 €
Suze 4cl	6 €
Martini rouge / blanc 4cl	6 €
Lillet rosé / blanc 4cl	6 €

BIÈRES

Affligem bouteille 33cl	7 €
Heineken pression 25cl	5 €
Panaché / Monaco / Pression avec sirop 25cl	5,5 €
Bière sans alcool – Heineken 0,0 33cl	5 €



SPIRITUEUX 4cl

Vodka Absolut 4cl	9 €
Rhum Bacardi 4cl	9 €
Gin Gordon's 4cl	9 €
Whisky 4cl	9 €
Bouée de 10 shooter digestif 2cl	40 €
Shooter du matelot 2cl	4 €

DISTILLERIE JACOULOT

Liqueur de menthe poivrée, lemon, abricot 4cl	9 €
Eau de vie framboise, poire, vieille prune 4cl	12 €
Fine de bourgogne – 7 ans de fût 4cl	12 €
Marc de bourgogne – 7 ans de fût 4cl	12 €

* Détail des alcools * Alcohol details

JUS DE FRUITS 20cl « Alain Milliat »



Pomme reinette, abricot bergeron, framboise mecker, pêche blanche
Apple, apricot, raspberry, white peach

5,5€

SODAS

Cocktail Maison sans alcool 25cl	7 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl	5 €
Schweppes agrumes 25cl	5 €
Limonade 20cl	4,5 €
Lemon Tonic Jacoulot 25cl	5 €
Perrier 33cl	4,5 €
Diabolo / Sirop 25cl	3,5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Collection Lavorel Hotel	 2,9 €
Double expresso Collection Lavorel Hotel	 4,5 €
Thés et infusions <i>Teas and infusions</i>	4,5 €

EAUX

Evian <i>Still water</i> 100cl	5,5 €
Badoit <i>Sparkling water</i> 100cl	5,5 €
Eau filtrée pétillante <i>Sparkling filtered water</i> 70cl	2,5 €


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Menu Printemps

LES ENTRÉES

Velouté de cresson, oeuf poché, croûtons dorés et tuile de coppa

Gravlax de maigre, orange sanguine au piment doux, noisettes torréfiées

 Tourte feuilletée au vert de légumes, ricotta parfumée au citron et à la marjolaine

 Royale d'asperges vertes, mayonnaise curcuma et gel de cresson


LES PLATS

Suggestion de la mer, mousseline de petit pois, mijoté de jeunes légumes et sauce chimichurri

Filet de bar, artichauts barigoule, gnocchis poêlés et sauce vierge (supplément 8€)

Côte de cochon dans le carré, jus au romarin, pommes de terre grenaille et salade croquante

Suprême de volaille jaune fermière, jus corsé, mousseline de petit pois et mijoté de jeunes légumes

 Carottes fanes confites, fregola sarda, jus végétal et noisettes torréfiées

OPTION FROMAGE

Sélection de fromages affinés, chutney de fruits (Supplément 6€)

Faisselle fermière nature, crème ou coulis de fruits (Supplément 5€)

LES DESSERTS

Notre crème caramel aux baies de timut, biscuit florentin chocolaté

Comme un fraisier, macaron, crème légère, fraises et gel de basilic

Nougat glacé, nougatine croquante et coulis de fruits rouges

Spring Menu

STARTERS

Watercress soup, poached egg, croutons and crispy coppa

Stone bass gravlax, spiced blood orange and roasted hazelnuts

 Sautéed spinach and vegetables pie, marjoram and lemon flavoured ricotta

 Asparagus flan, turmeric mayonnaise and watercress gel

MAIN COURSE

Fish of the day served with peas mousseline, vegetables and chimichuri sauce

Sea bass filet, barigoule style's artichokes, sauteed gnocchis and virgin sauce (Additional fee 8€)

Porc chop, rosemary juice, baby potatoes and crunchy salad

Chicken beast, reduced sauce, peas mousseline and vegetables

 Candied carrots, fregola sarda, reduced carrot juice and roasted hazelnuts

CHEESE

Selection of fine cheeses, fruit chutney (Additional fee 6€)

Farmer's cottage cheese, plain, cream or fruit coulis (Additional fee 5€)

DESSERTS

Caramel cream flavoured with timut berries, chocolate biscuit

Fraisier style macaroon, light cream and basil gel

Iced nougat, crusty nougatine and redfruits coulis

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour vous conseiller un accord mets et vins

Our team is at your disposal to suggest food and wine pairings