

NOS ENTREES

Tarte aux légumes du soleil	6,00€
Tartare de saumon	6,00€
Assiette de Charcuterie	6,00€
Velouté de courge à la crème	6,00€
Tartare de Saint-Jacques	7,50€

CÔTÉ BOUCHER

Entrecôte 300 gr <i>Sauce au choix</i>	19,50€
Pièce du Boucher du Moment <i>Sauce au choix</i>	15,50€
Le Burger du 15 <i>Pain Burger*, Steak haché 180gr, fromage, bacon, oignons frits, salade</i>	15,50€
Steak haché 180 gr <i>Sauce au choix</i>	11,50€
Suprême de poulet <i>Sauce forestière</i>	13,50€
Le plat du jour "Viande"	10,80€

NOS GARNITURES

Frites*, Tagliatelles, Haricots verts, Riz,
Salade verte, Garniture du moment

NOS SAUCES

Poivre, béarnaise, forestière



CÔTÉ PÊCHEUR

Pavé de brochet <i>Sauce citron</i>	14,50€
Tartare de saumon et Saint-Jacques	14,20€
Le plat du jour "Poisson"	10,80€

COUP DE COEUR DU CHEF

Ravioles de Royans gratinées <i>Salade verte</i>		14,30€
---	---	--------

NOS GRANDES SALADES

Salade Italienne : <i>Salade, pétales de grana padano, tomates séchées, jambon sec, croûtons , vinaigrette au pesto vert</i>	11,50€
Bowl du 15 : <i>Salade verte ,carottes râpées ,falafels, boulgour aux olives , tomates cerises, maïs</i>	11,50€

NOS PATES

Tagliatelles sauce au choix : - Carbonara - Forestière - Rigotte de Condrieu	10,80€
--	--------

NOS DESSERTS

Le Buffet de Desserts	6,20€
Café gourmand	6,50€

NOS MENUS

ENTRÉE PLAT 15,80 €
PLAT DESSERT 15,80 €
ENTRÉE PLAT DESSERT 19,80 €
AVEC AU CHOIX :

Pâté de lapin aux noisettes ou
Tartare de saumon ou
Velouté de courge à la crème

Plat du jour viande ou
Plat du jour poisson ou
Tagliatelles sauce au choix :
(*Carbonara, Forestière, Rigotte de Condrieu*)

Le Buffet de Desserts

LE MENU ENFANT

MOINS DE 12 ANS

Tagliatelles sauce au choix ou
Nuggets de poulet

+

Le Buffet de Desserts

+

Jus de fruits 25 cl ou Coca Cola 33 cl
8,90 €



NOS COCKTAILS

Martini Fiero Spritz	6,50€
<i>Un classique à base de Martini Fiero et prosecco</i>	
Martini Fiero tonic	6,50€
<i>Au parfum délicat d'orange et d'agrumes</i>	
St Germain Spritz	8,00€
<i>Un Spritz revisité à la liqueur St Germain</i>	
Bombay Sapphire et tonic	7,50€
<i>Le célèbre cocktail au Gin Bombay Sapphire</i>	
Bacardi Anejo cuatro caribbean Mule	7,50€
<i>Mariage de Rhum Bacardi Anejo et de Ginger Ale</i>	
Moscow Mule	7,50€
<i>Association de vodka Eristof et de Ginger Ale</i>	
Rio (sans alcool)	4,50€
<i>Jus d'orange Granini, limonade et grenadine</i>	
Tonic Pamplemousse (sans alcool)	4,50€
<i>Jus de pamplemousse Granini et Tonic</i>	



LES APERITIFS

Vin blanc et crème de cassis Cartron (12cl)	4,00€
Vin blanc et crème de Mure Cartron (12cl)	4,00€
Don Papa Baroko (4 cl)	8,50€
Whisky J&B Rare (4 cl)	6,00€
Whisky Aberlour	7,00€
<i>10 ans Forest reserve single Malt (4cl)</i>	
Whisky Chivas 12 ans (4 cl)	8,50€
Ricard ou Pastis 51 (2 cl)	3,60€
Gin Gibson's (4 cl)	5,80€
Vodka Absolut (4 cl)	6,20€
Porto Graham's fine Tawny (6 cl)	4,50€
Martini Rosso ou Bianco (5 cl)	4,50€
Rhum Havana Club 3 ans d'âge (4 cl)	5,80€

NOS BIÈRES PRESSION

1664 blonde :	
3,90€ (25 cl), 4,60€ (33cl), 6€ (50cl)	
Ninkasi du moment: Brasserie régionale :	
4,20€ (25cl), 4,90€ (33cl), 6,40€ (50cl)	
- Monaco (33 cl) • 4,40€ - Panaché (33 cl) • 4,40€	
- Supplément Picon : 0,40€	

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen (33cl) : 5 €	
<i>Blonde ou Blanche ou Rouge ou double Ambrée</i>	
Carlsberg (33cl) : 5 €	
La Blanche (33cl) , Brasserie du monts blanc : 6€	

NOS BOISSONS FRAICHES

Evian • 3,50 € (50 cl) • 4,50 € (100 cl)	
Badoit verte • 3,50 € (50 cl) • 4,50 € (100 cl)	
Sprite • (33 cl)	3,90€
Perrier • (33 cl)	3,90€
Orangina • (25 cl)	3,90€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero ou Coca-Cola	3,90€
Light .(33 cl)	
Schweppes Indian Tonic. (25cl)	3,90€
Schweppes Agrum' (25 cl)	3,90€
Jus de fruits Granini (25 cl)	3,90€
<i>orange, pomme</i>	
Jus et nectars de fruits Granini (25 cl)	3,90€
<i>Abricot, Pamplemousse, Ananas, Multi vitaminé</i>	
Jus de tomate Granini (25 cl)	3,90€
Fuze Tea Pêche (25 cl)	3,90€
Fanta Orange (33cl)	3,90€



Nos vins rouges :

AOC Côte du Rhône: 4,50 € (15 cl) • 21 € (75 cl)
Pure garrigue

IGP Cévennes Bio : 4,20 € (15 cl) • 19€ (75 cl)
Climat Cévenol

Mouton Cadet : 6,00 € (15 cl) • 15,00 € (37.5 cl) • 28 € (75 cl).
Baron Philippe de Rothschild - AOP Bordeaux

AOC Chinon : 12,00 € (37.5 cl) • 22,00 € (75 cl)
Les Lutinières

AOC Côtes du Roussillon Village : 22,00 € (75 cl)
Le Petit Dernier

AOC Haut Médoc : 26,00 € (75 cl)
Victoria II

AOC Lubéron : 23,00 € (75 cl)
La Ciboise, Michel Chapoutier

AOC Grozes-Hermitage 2017 : 36,00 € (75 cl)
De l'incontournable Maison Guigal

Nos vins blancs :

Mouton cadet : 5,00 € (15 cl) • 12,00 € (37.5 cl) • 22 € (75 cl).
Baron Philippe de Rothschild - AOP Bordeaux

IGP Méditerranée : 4,50 € (15 cl) • 22 € (75 cl)
Les Grains, Viognier ou Chardonnay

Marius Vermentino by Michel Chapoutier : 19 € (75 cl)
IGP Pays d'Oc

Premières Grives : 5,70€ (15cl) .25€ (75cl)
Domaine Tariquet - IGP Cotes de Gascogne

Petit Chablis AOC : 28 € (75 cl)
Seigneurie de la Magdeleine

NOTRE CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal
• 7,8 € 12 cl; 25 € 37,5 cl; 45 € 75 cl

NOS DIGESTIFS

Calvados Drouin, 5ans d'âge (4cl)	6,50€
Cognac Courvoisier VSOP (4cl)	6,60€
Get 27 (4 cl)	5,50€
Baileys Irish Cream (4cl)	6,20€
Rhum arrangé (4 cl)	4,50€

Nos vins rosés :

Cap au large : 5€ (15 cl) 22 € (75 cl)
AOP Cotes de Provence

La Demoiselle sans Gêne : 20€ (75cl)
IGP Méditerranée - Agriculture Biologique

Nos Pichets :

Maison Richard
5.80€ (25cl) 9.80€ (46cl)
*Blanc IGP Pays d'Oc, Rosé IGP Gard,
Rouge IGP pays des bouches du Rhône*



RESTAURANT LE 15

125 RUE DES FRERES VOISIN
69970 CHAPONNAY

TEL : 04 37 23 10 40
MAIL : H7391@ACCOR.COM

Votre restaurant le 15 est ouvert :

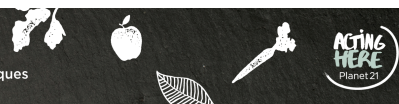
Du lundi au Vendredi :
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h45.

Fermé les samedis, dimanches et les
jours fériés.

Vous souhaitez organiser un repas pour
un groupe, un anniversaire, une réunion
de famille, contactez-nous.

**De notre potager...
À VOTRE ASSIETTE**

Ici, vous dégustez les fruits, légumes, herbes aromatiques
qui grandissent dans notre potager écologique



* produit décongelé

Prix net en euro, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec
modération.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande auprès
de l'accueil du restaurant.

tarifs des buffets valable pour 1 personne

facebook

Google+

