



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

BOURGOGNE

AOC Chardonnay, Réserve du Bastion *Domaine Chanson*

36 €

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

32 €

AOC Chablis *Domaine Chanson*

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 Feuillatte*

70 €

AOC Champagne Blanc de Blancs Vintage *Nicolas Feuillatte*

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

Zuppetta de tomates et billes de mozzarella
Tomato zuppetta with mozzarella balls

Crêpes au fromage, mesclun de salade
Cheese crepes with mixed salad

PLATS MAIN COURSE

Wings de poulet, finger polenta et légumes du moment
Chicken wings polenta finger and seasonal vegetables

Suggestion de la mer, finger polenta et légumes du moment
Seafood suggestion, polenta finger and seasonal vegetables

DESSERTS DESSERTS

Notre crème caramel aux baies de timut,
biscuit florentin chocolaté
Caramel cream with Timut pepper and chocolate biscuit

Fondant chocolat et chantilly
Chocolate fondant with 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 thé passion- Maison Jacoulot, 10cl Crémant Blanc de Blancs *</i>	
Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte 10cl	12 €
<i>Réserve exclusive</i>	
Coupe de Champagne rosé Nicolas Feuillatte 10cl	14 €
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>	
Spritz Abricot Jacoulot 14cl	12 €
<i>4cl de liqueur d'abricot Jacoulot 6cl de Crémant Blanc de Blancs *</i>	
Suze 4cl	6 €
Martini rouge / blanc 4cl	6 €
Lillet rosé / blanc 4cl	6 €

BIÈRES

Bière pression du moment 25cl/50cl	5 € / 7 €
Panaché / Monaco / Pression avec sirop 25cl	5,5 €
Bière bouteille sans alcool – Corona 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

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

Espresso Collection Lavorel Hotel	 2,9 €
Double espresso 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 Été

LES ENTRÉES

Zuppetta de tomates, burrata, focaccia croustillante et pesto verde 

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

Tarte fine au caviar d'aubergine, poivrons grillés, ricotta et copeaux de parmesan 

Houmous de courgettes et chèvre frais, gel de coriandre et pois chiches grillés 

LES PLATS

Pavé de thon juste saisi, artichauts barigoule, gnocchis poêlés et sauce vierge (supplément 8€)

Suggestion de la mer, polenta grillée, courgettes et aubergines rôties

Suprême de volaille rôti, polenta grillée, légumes d'été et jus corsé

Pluma à la plancha, lardons de chorizo, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, sauce chimichurri

Ravioles d'aubergine, mijoté de légumes méditerranéens, coulis de tomate 

OPTION FROMAGE

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

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

LES DESSERTS

Notre crème caramel aux baies de timut, biscuit florentin chocolaté

Tartelette tout chocolat, fruits de saison

Nougat glacé, nougatine croquante et coulis de fruits rouges

Summer Menu

STARTERS

Tomato zuppetta, burrata, crunchy foccacia, green pesto 

Stone bass gravlax, spiced blood orange and roasted hazelnuts

Thin-crust tart with eggplant caviar, grilled peppers, ricotta and shaved parmesan cheese 

Hummus of zucchini with fresh goat's cheese, coriander gel and grilled chickpeas 

MAIN COURSE

Seared tuna steak, barigoule-style artichokes, pan-fried gnocchi and virgin sauce (additional 8€)

Seafood suggestion, grilled polenta, roasted zucchini and eggplant

Roasted chicken breast, grilled polenta, summer vegetables and reduced juice

Plancha grilled pork pluma, chorizo, crushed potatoes with chives and chimichurri sauce

Eggplant ravioli, slow-cooked mediterranean vegetables, tomato coulis 

CHEESE

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

Faisselle, plain, cream or fruit coulis (additional 5€)

DESSERTS

Caramel cream flavoured with timut berries, chocolate biscuit

All-chocolate tartlet, seasonal fruits

Iced cream 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