

Les Vins



Les Vins au verre du moment : Nous consulter

Les vins blancs

	75cl	37.5cl
· Côtes du Rhône AOP Domaine Guigal.....	26.00€	17.00€
· Mâcon Villages Maison Trenz.....	28.00€	

Les vins rouges

	75cl	37.5cl
· Côtes du Rhône AOP Domaine Guigal.....	26.00€	17.00€
· Côtes du Rhône Village Domaine Christophe SEMASKA.....	28.00€	19.00€ (50cl)
· Crozes-Hermitage M.Chapoutier BIO Les Meysonniers	36.00€	21.00€
· Coteaux de Vienne IGP « Syrah d'Auguste » Domaine Christophe SEMASKA.....	36.00€	
· Rasteau Domaine Christophe SEMASKA.....	36.00€	
· Saint Joseph Domaine Christophe SEMASKA.....	39.00€	

Le vin rosé

	75cl	37.5cl
· Côtes du Rhône AOP Domaine Guigal.....	26.00€	17.00€

Les vins en pichet

	Verre	25cl	50cl
Côtes du Rhône Rouge AOP.....	3.90€	6.90€	13.00€
Côtes de Provence Rosé AOP	3.90€	6.90€	13.00€
Viognier Blanc IGP Gard Iles d'Or.....	3.90€	6.90€	13.00€

Boissons fraîches

Évian - Badoit	100cl	4.00€
1/2 Évian - 1/2 Badoit	50cl	3.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	3.90€
Perrier, Schweppes Indian Tonic	33cl	3.90€
Orangina, Ice Tea	25cl	3.90€
Jus de fruits (Tomate, ACE, Ananas, Orange)	25cl	3.90€
Sirop à l'eau	25cl	1.50€
Limonade	25cl	2.70€
Diabolo	25cl	2.80€

Boissons chaudes

Café	1.80€
Double café	3.60€
Thé - Infusion	2.50€
Chocolat chaud	3.30€

RESTAURANT OUVERT A TOUS

04 72 49 04 04

Réservez, c'est mieux ! ☺

Suivez nous sur Facebook :

Kyriad Givors Lyon-Sud
Restaurant le 31 Hôtel Kyriad Givors

Kyriad

Vous pouvez consulter à la réception la liste des allergènes présents dans nos produits.
Tous ces prix sont nets et aucun supplément au titre du service n'est dû par la clientèle.
Nous informons notre clientèle que les règlements par chèque ne sont plus acceptés par notre établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU

Restaurant

« Le 31 »

« A LA CARTE »

Les Entrées

Buffet de hors-d'œuvre à volonté.	10.90€
Salade César, Salade verte, émincé de poulet, tomates, anchois, croûtons, Grana.	15.00€
Carpaccio de Saumon mariné, huile d'olive, citron et aromates.	15.00€
Carpaccio de Bœuf, huile d'olive, citron, aromates et Grana.	15.00€

Les Plats

Viande du jour (Sur l'ardoise).	12.00€
Faux-filet de bœuf, VBF, 250gr.	19.50€
Tartare de Bœuf, VBF, 180gr	16.90€
* Classique ou César (mi-cuit)	
* Grilladin (Sauce Barbecue, oignons frits)	
* Cajun (Thym, oignon, ail, piment d'Espelette, origan, paprika, graines de moutarde).	
Mixed grill, pièce de Bœuf (VBF), Volaille, Chorizo.	19.50€
Filet mignon de Porc rôti au chorizo et aubergines grillées.	16.50€
Omelette (Garnitures au choix : fromage, jambon, champignons).	13.50€
Italian Burger, bun au sésame, haché de bœuf VBF 150gr, Mozzarella, tomates séchées, salade verte, mayonnaise au Pesto.	19.50€
Brochette de Poulet Yakitori, sauce Teriyaki, miel, ail, gingembre.	16.50€
Assiette de Linguines à la Parmigiana, Gorgonzola, Jambon cru, tomates, oignons, courgettes, Parmesan, basilic.	15.00€
Salade Chinoise, Galette de riz frit, concombre, carottes, tomates, vermicelles de riz, menthe, coriandre, crevettes sautées, sauce sweet Chili.	15.50€

Bowl gourmand VEGGIE, salade, tomates, semoule, menthe, concombre, dés de brebis, maïs, huile d'olive, sauce au yaourt.	15.00€
---	--------

Poisson du jour (Sur l'ardoise).	12.00€
Fish and chips de Cabillaud, sauce Béarnaise.	16.00€
Carpaccio de Saumon mariné, frites, salade verte.	17.00€

Selon vos demandes, tous nos plats sont accompagnés de poelées de légumes, de riz, de frites, et/ou de salade verte.

Les Gourmandises

Buffet de desserts à volonté	10.90€
Assiette de fromages	6.00€
Café ou thé gourmand	6.20€

FORMULE TOUT BUFFET

18.50€

Buffet de hors-d'œuvre à volonté &
Buffet de desserts à volonté

MENU DUO

14.90€ LE MIDI

Buffet de hors-d'œuvre

+

Un plat du jour

OU

Un plat du jour

+

Buffet de desserts

MENU TRIO

24.90€ LE MIDI

Buffet de hors-d'œuvre

+

Un plat du jour

+

Buffet de desserts

FORMULE DEMI PENSION

Au choix 2 plats ou 3 plats

Buffet de hors-d'œuvre

Plat du jour

Buffet de desserts

1 Boisson incluse*

* (1/2 Badoit, 1/2 Evian, 1 Soda, 1 Verre de vin, 1/2 pression Heineken)

MENU DUO

22.90€ LE SOIR

Buffet de hors-d'œuvre

+

Un plat du jour

OU

Un plat du jour

+

Buffet de desserts

MENU TRIO

28.90€ LE SOIR

Buffet de hors-d'œuvre

+

Un plat du jour

+

Buffet de desserts

MENU ENFANT 12.00€

(Enfant de moins de 10 ans)

Nugget's de volaille ou Poisson pané

&

Buffet de desserts accompagné d'une surprise.

1 boisson : jus de fruits, diabolo, sirop.

Apéritifs

· Cocktail sans alcool (Orange, ananas, sirop de grenadine)	25cl	5.60€
· Piscine pamp' ou framboise (Vin rosé, nature, sirop de pamplemousse ou sirop de framboise)	27cl	6.50€
· Kir classique: vin blanc ou pétillant	15cl	4.50€
· Kir Tropicane: vin rosé, pamplemousse		
· Kir Ardéchois: vin blanc, liqueur de châtaigne		

Muscat	04cl	4.50€
Porto	04cl	4.50€
Suze	04cl	4.50€
Martini	04cl	4.50€
Campari	04cl	4.50€
Américano	04cl	4.50€
Pastis	02cl	4.50€
Ricard	02cl	4.50€
Whisky	04cl	5.60€
Bourbon	04cl	5.60€
Gin - Vodka	04cl	5.60€
Get 27/ Get 31	04cl	5.60€
Cointreau	04cl	5.60€
Whisky dégustation	04cl	8.50€
Rhum Vieux dégustation	04cl	8.50€

Les Digestifs

	03cl	5.90€
Cognac, Armagnac, Calvados, Verveine verte, Chartreuse, Eau de vie (poire, mirabelle)		

Les Champagnes Bruts

· Champagne Brut Domaine Taittinger	75cl	80.00€
· Champagne Brut Veuve Pelletier	75cl	42.00€
	37.5cl	31.00€

Les Bières

Pelforth brune	33cl	4.60€
Leffe blonde	33cl	4.60€
Desperados	33cl	4.60€
Tourtel Citron	27.5cl	3.90€
Tourtel Framboise	27.5cl	3.90€

Pression Heineken et Pression du moment:

	15cl	3.00€
	25cl	4.00€
	50cl	6.90€
Picon bière	25cl	5.00€
Panaché	25cl	4.00€