

Nos tapas en solo ou à partager

Samoussas aux légumes épicés Pommes de terre, carotte, oignon, curry	8
Pétales croustillants de pommes de terre servis avec une sauce maison	6
Croquetas du moment Croquetas confectionnées à partir de béchamel	9
Saucisson sec de Savoie 200 gr Servi sur guillotine	15
Planche de charcuterie Mortadelle, coppa, jambon Serrano, rosette	18
Planche de fromages affinés	18

Brasserie Lyonnaise

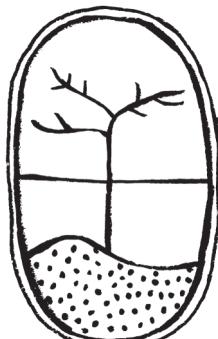
La Station by Le Garage (blonde) 33cl	9
Tête d'or (blonde houblonnée) 33cl	
X rousse (ambrée) 33 cl	
Grange Blanche (blanche) 33cl	



Des “pépites” sélectionnées par le restaurant auprès de vignerons locaux

Au cœur du Parc naturel du Pilat, au hameau de Toucheboeuf, Simon Gastrein signe des vins rares et purs, issus d'une viticulture biologique et de vinifications naturelles.

Découvrez ces flacons exclusifs sur notre carte.

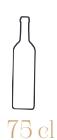


Les blancs de Simon



Condrieu LE SAUT DE LORETTE ,Un Viognier d'une fraîcheur et d'une minéralité rares, typique des sols schisteux. 135

L'EFFRONTEE assemblage 60 % Viognier, 20 % Marsanne, 10 % Roussanne, 10% cépages autochtones (Cugnette) 55



75

Saint Joseph LE FILS DU CHARPENTIER: Syrah vinifiée en grappes entières , deux ans d'élevage en barriques, puissant et élégant

55

L'ENCLUME Syrah (80%) , Gamay et Mornen Noir, puissant à l'oeil, il se révèle fin et fruité en bouche.



Les rouges de Simon

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE

- PRIX NET TTC EN € SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE

MENU DU JOUR

Disponible uniquement les midis du lundi au vendredi

Entrée au choix dans la carte



Plat du jour selon arrivage
viande ou poisson



Dessert du jour



Entrée + plat ou plat + dessert Entrée + plat + dessert

20

25

Hors Boisson

MENU TRADITION LYONNAISE

La traditionnelle salade lyonnaise



Gratin d'andouillette et fondue de poireaux, gratiné au comté
ou
Quenelle de brochet, sauce armoricaine, riz pilaf



Demi Saint-Marcelin

ou

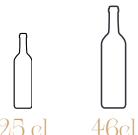
Poire pochée hibiscus–cardamome, sablé au praliné rose

Entrée + plat ou plat + dessert

28

Entrée + plat + dessert

34



Nos pots Lyonnais

25 cl

46 cl

AOC Viognier
Maison Guyot

10

17

AOC Cotes du Rhône Rouge
Les Essaims maison Guyot

10

17

AOC Pays D'oc rosé
Le Petit Pont Maison Vic

8

14

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE

- PRIX NET TTC EN € SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE

Ardoise du Moment

Nos Entrées

Salade de lentilles, œuf parfait bio façon meurette, lard braisé	11
Velouté d'oignons confits au miel, toast feuilleté	8
Ceviche de cabillaud aux baies roses, sauce aigre-douce, chantilly au citron vert	12
RR Salade de fenouil, vinaigrette sésame, fèves edamame et pickles de navet jaune Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité.	8
La Petite César gourmande	11

Nos Plats

La rôtisserie du Garage

rôti sur place tous les jours

Rôti de bœuf, purée de pommes de terre à la tomme, choux-fleurs rôtis, jus au thym	24
Magret de canard au porto, déclinaison de panais	21
Tartare de bœuf Charolais au couteau Classique ou César, servi avec des pétales de pommes de terre	22
Gratin d'andouillette et fondue de poireaux, gratiné au comté	21
Le Burger du Garage – classique ou végétarien Bun brioche, steak Charolais, cheddar rouge, sauce cocktail, bacon	21.5
La grande César gourmande Salade romaine, poulet croustillant, parmesan sauce César aux anchois, œuf Bio, croûtons	19.5
Mi-cuit de saumon, écrasé de patate douce rôtie, vinaigrette passion	23
Quenelle de brochet, sauce armoricaine, riz pilaf (20 min de cuisson)	21
VG Chili végétarien, légumes mijotés et épices douces ♪	18

Nos desserts

Fromage Gourmand Dégustation de fromages affinés, accompagnée d'un verre de Côtes-du-Rhône (Maison Pierre Amadieu, blanc ou rouge) 8€ sans le verre de vin.	12
Demi Saint-Marcelin affiné	8
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9
Poire pochée hibiscus-cardamome, sablé aux pralines roses	8
Tarte au chocolat, caramel fondant et cacahuètes et noisettes torréfiées	9
Café ou thé gourmand (4 mignardises)	8
Glaces & Sorbets	2 / 3 boules
	5 / 7

LA CAVE DU GARAGE



		15 cl	75 cl	37.5 cl
AOP Côtes du Rhône Roulepiere Domaine Amadieu		8.5	42	
IGP collines Rhodanienne Seyssuel Sublinae Domaine Anthony Paret		9	44	
AOP Saint Joseph Grande réserve Maison Guyot		10.5	56	
AOP Gigondas Les Asters Domaine Guyot			55	
AOP Vacqueyras L'Alezane Domaine Guyot			49	
AOP Aloxe Corton Domaine Maldant pauvelot			80	
AOP Pessac Leognan Chateau Larrivet Haut Brion			76	
AOP Cotes Rôtie La Sarrasine Domaine de Bonserine			88	
AOP Médoc Cru Bourgeois Chateau Patache d'Aux		55	21	
AOP Moulin à vent Domaine des Nugues			49	
AOP Saint Chinian Domaine Lorgeril Château De Ciffre			48	
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, cuvée l'Arpentage Domaine de la cotelleraie			41	

Cette sélection a été imaginée par Fabrice Sommier,
MOF en Sommellerie, pour Mercure



AOP Cote Rôtie Les Rochins 2022
Domaine Bonnefond

AOP Saint Emilion Grand Cru Chateau Capet Guillier 2020 5 8 40
Domaine Antoine Moueix

Une sélection originale et audacieuse qui réinvente le plaisir
de la dégustation et éveillera tous vos sens.

IGP cité de Carcassonne Cuvée signature 2023 Exclusivité pour Mercure	-	6	25
Cuvée MEUNG Bokeo Grand Jardins 2022 Thé noir Laotien à la maniere du vin (boisson sans alcool)	-	8	42

LA CAVE DU GARAGE



15 cl 75 cl

AOP Condrieu Domaine de Rochevine	86		
AOP Cote du Rhône Domaine Pierre Amadieu	8.5	42	
AOP Crozes Hermitage Le Millepertuis Domaine Guyot		59	
IGP pays d'oc "Pur Viognier" Domaine Guyot	10		51
AOP Saint Veran Les Bosquets Domaine Guyot	10.5		52
AOP Ladoix Domaine Michel Mallard		75	
IGP Coline Rhodanienne Mélusine Domaine Madivin		41	
VDP Cote de Gascogne Uby le N4	8		45
IGP Gard Jarras vin de sable Domaine Royal de Jarras		45	
 AOP Chablis Saint Martin Domaine Laroche	10.5		55
AOP Alsace Gewurztraminer Domaine Adam		39	

Cette sélection a été imaginée par Fabrice Sommier,
MOF en Sommellerie, pour Mercure



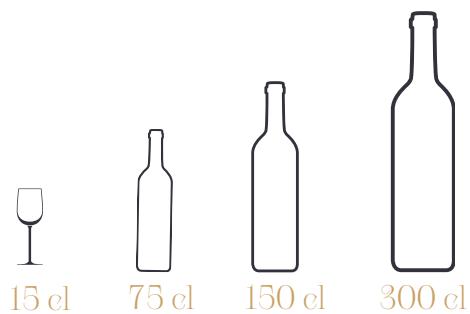
8 cl 15 cl 75 cl

AOP Chassagne Montrachet– En Pimont
Au pied Du Mont Chauve 2022

AOP Chateauneuf-du-Pape–
L'Oratoire des Papes 2023

6 10 48

LA CAVE DU GARAGE



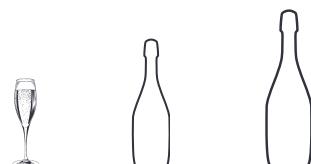
IGP Pays d'oc
Puech Haut Cuvée Argali

10 49 220



AOC Côtes de Provence
Summertimes

8 38 80



Laurent-Perrier "la Cuvée"

12 36 85

Laurent Perrier millésimé 2012

130

Champagne Tsarine Brut premium

65

Laurent-Perrier cuvée rosé

110

Découvrez notre engagement avec le programme "Bons & Vivants" !

Nous sommes fiers de faire partie du programme Bon & Vivant à l'initiative de la marque Mercure. Ce programme vise à valoriser l'expérience locale de nos clients.



Il met à l'honneur une cuisine généreuse, locale et responsable. Vous retrouverez notre logo "Recettes Rebelles", qui symbolise notre engagement contre le gaspillage. Une Recette Rebelle, c'est l'art de cuisiner le légume, en utilisant toutes ses parties pour en révéler toutes les saveurs. Epluchures, fanes, tiges... rien ne se perd, tout se transforme en un plat savoureux et innovant !

Une cuisine engagée, pleine de goût et respectueuse de l'environnement : voilà notre promesse avec Bon & Vivant !

CARTE DES BOISSONS

Sodas et Softs

Coca-Cola 33 cl sans sucre /cherry				
Fanta 25cl				
Orangina 25 cl				
Limonade Mona citron vert 33cl				
Limonade Mona pomme 33cl				
Fuze tea pêche 25 cl				
Schweppes indian tonic/ Agrumes 25 cl				
Schweppes Ginger Beer 25 cl				
Limonade				
Jus de fruits et nectars granini 25 cl				
Pomme, tomate, orange, abricot, ananas, pamplemousse, fraise.				

Bières et cidre

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	
Heineken pression	4.5	8	
Affligem pression	5	8.5	
Bière du moment pression	6	9	
Corona		<i>33cl</i>	
Edelweiss		7	
Desperados		7	
Heineken zero (sans alcool)		7	
Pelforth brune		6	
Cidre Appie brut		6	

Eaux minérales

	25cl	50cl	75cl	100cl	
Vittel		4.5		7	
San pellegrino		4.5		7	
Perrier 33 CL	5				
Chateldon			8		
Supplément sirop Monin		3			
Citron, grenade, menthe, fraise, violette, kiwi.					

Aperitifs

5	Ricard & Pastis 51	2 cl	5
5	Saint Raphaël le Quina ambre	4 cl	6
5	Campari 4cl		6.5
7	Suze 4 cl		6.5
7	Noilly Prat Dry/Ambré/Rouge	4 cl	6.5
5	Martini Bianco/Rosso/ Dry/ Gran Lusso	6cl	7
5	Porto Rouge ou Blanc Graham's tawny	6cl	7
5	Cointreau 4cl		8
5	Vodka Absolut 4cl		10
5	Vodka Grey Goose 4cl		12

Liqueurs et Spiritueux

	4 cl	
Calvados Christian Drouin		8
Cognac Hennessy XO		32
Cognac Hennessy VS		12
Get 27-31		8
Chartreuse verte ou jaune		10
Bailey's		8
Rhum Don Papa Baroko		10
Rhum blanc Havana club 3 ans		8
Diplomatico		12
Gin monkey 47		12
Gin Generous Organic		10
Gin Gibson's		8
Gin Gaston		11
Gin Bombay saphir		10

Boissons chaudes

Expresso / Ristretto	2.8
Double expresso / Cappuccino	5
Chocolat chaud	5
Thés et infusions palais des thés	5

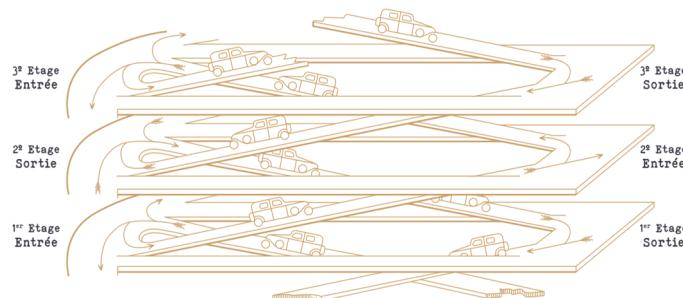


HISTOIRE DU LIEU

Notre restaurant puise son nom de l'emblématique garage Bollache, Laroque & Cie, un monument de modernité dans le Lyon des années 1930. Conçu par l'architecte M. Trevoux, ce bâtiment se distinguait par une avancée technique révolutionnaire pour l'époque: une double rampe hélicoïdale remplaçant les monte-voitures traditionnels, facilitant ainsi la circulation fluide des véhicules sur ses sept étages tout en optimisant l'espace.

Mais au-delà de sa prouesse architecturale, le garage offrait une expérience inédite en matière de services. Outre la concession et les ateliers de réparation, il proposait un vaste parking et des aménagements surprenants, comme un salon de thé situé au même étage que trois terrains de tennis, au sommet du bâtiment. Ce mélange audacieux de loisirs et de fonctionnalité reflétait un esprit d'innovation avant-gardiste, créant un lieu unique où les besoins pratiques et les moments de détente coexistaient harmonieusement.

Aujourd'hui, nous nous inspirons de cette vision en recréant cet esprit d'innovation et de service au sein de notre restaurant.



Découvrez notre engagement avec le programme "Bons & Vivants" !



Nous sommes fiers de faire partie du programme Bon & Vivant à l'initiative de la marque Mercure. Ce programme vise à valoriser l'expérience locale de nos clients.

Il met à l'honneur une cuisine généreuse, locale et responsable. Vous retrouverez notre logo "Recettes Rebelles", qui symbolise notre engagement contre le gaspillage. Une Recette Rebelle, c'est l'art de cuisiner le légume, en utilisant toutes ses parties pour en révéler toutes les saveurs. Epluchures, fanes, tiges... rien ne se perd, tout se transforme en un plat savoureux et innovant !

Une cuisine engagée, pleine de goût et respectueuse de l'environnement : voilà notre promesse avec Bon & Vivant !