

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat : 28 €

Menu entrée / plat / dessert : 32 €

Entrées au choix

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne)

Terrine de bœuf braisé au vin rouge, ganache foie gras et confit d'oignons

Pain de foie de volaille et cervelas Lyonnais, coulis de tomates acidulées et julienne de légumes croquants

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre au comté, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Ballotine de volaille au citron, niçoise de légumes au pistou et son jus corsé à l'estragon

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille

Mi-cuit chocolat noir, mousse chocolat blanc à la fève de tonka

Tube craquant à la crème de myrtilles et smoothie pêche

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, madeleine aux pralines, profiterole vanille, smoothie pêches)

CARTE ETE

Entrées

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne) : 13 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, confit d'oignons : 17 €

Terrine de bœuf braisé au vin rouge, ganache foie gras et confit d'oignons : 12 €

Pain de foie de volaille et cervelas Lyonnais, coulis de tomates acidulées et julienne de légumes croquants : 12 €

Tablier de sapeur sauce tartare à partager ou non ! : 16 €

Salade Caesar : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan et tomates cerises confites, sauce Caesar : 19 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre au comté, légumes de saison : 21 €

Filet de bar grillé sauce chimichurri, niçoise de légumes et foccacia de tapenade verte : 27 €
(Également en Végétarien avec des penne : 21 €)

Ballotine de volaille au citron, niçoise de légumes au pistou et son jus corsé à l'estragon : 21 €

Foie de veau à la lyonnaise, pommes pont neuf frites et légumes de saison : 27 €

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage
(20 minutes de patience si premier plat) : 21 €

Tartare de bœuf charolais 180 grammes coupé au couteau et préparé, pommes pont neuf frites et mesclun de salade verte : 23 €

Entrecôte Simmenthal 300 grammes grillée, sauce tartare et croustillant de pommes de terre au comté : 29 €

Fromages

Demi-Saint Marcellin de « la mère Richard » : 5 €

Saint Marcellin de « la mère Richard » entier à partager : 8 €

Cervelle de Canuts : 5 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 5 €

Desserts

Tarte praline, crème glacée vanille : 7 €

Pêche Melba : fruits rouge, crème glacée vanille, pêches de saison, chantilly : 10 €

Traditionnelles profiteroles glace vanille, chocolat chaud, chantilly : 10 €

Mi-cuit chocolat noir, mousse chocolat blanc à la fève de tonka : 7 €

Tube craquant à la crème de myrtilles et smoothie pêches : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, madeleine aux pralines, profiterole vanille, smoothie pêches)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, rhum raisins, framboise, citron vert, fruit de la passion

**Nos crèmes glacées et sorbets proviennent d'un maître artisan glacier*

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD et Julien TARENTO

English spoken