

Entrées à partager ou pas



Acras de Morue au Piment d'Espelette € 16.50
Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

Pâté Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras € 17.50
Condiments et Salade Verte.

Jambon Serrano Grande Réserve "Juviles" 15 mois+ € 17.90
Tranché finement et Accompagné de Beurre et Condiments.

Les Entrées

L'Entrée du Semainier € 9.50

Terrine de Foies de Volaille € 9.80
Salade Verte et Condiments

Salade Lyonnaise **En Entrée € 12.00**
Œuf Poché, Lardons Grillés et Croûtons Dorés, **En Plat € 22.00**

Saumon Frais Mariné à l'Aneth € 21.80
Crème Montée au Citron, Pain de Campagne Grillé.

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel € 24.80
Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé.

Les Pâtes du Moment

Gratin de Ravioles du Dauphiné € 14.90

Penne Rigate à l'Italienne € 18.90
Tomates Concassées, Jambon Cru et Parmesan Reggiano.

Végétariens

Assiette Végétalienne* (Plat servi chaud) € 21.90
Légumes du Moment à l'Huile d'Olive Vierge Extra.
*Plat sans Gluten

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Les Poissons



- Le Poisson du Semainier** € 20.50
Selon Arrivage.
- Quenelle de Brochet, Sauce Nantua** € 23.80
Aux Écrevisses et aux Champignons, Riz Basmati.
- Marmite du Pêcheur façon Bouillabaisse** € 28.50
Filets de Cabillaud, Lieu et Bar ; Soupe de Poissons, Croûtons et Aioli.
- Riz Noir Vénéré aux Queues de Gambas Décortiquées** € 28.80
Riz Noir Vénéré façon Risotto, Sauce Homardine.
- Morue Fraîche en Aioli** € 29.80
Légumes du Marché et Aioli servie à part.

Les Viandes

- Saucisson Chaud aux Lentilles** € 14.90
- La Viande du Semainier** € 20.50
- Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise** € 27.80
Pommes Purée Maison.
- Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis** € 27.90
Jus de Veau, Câpres et Citron.
- Filet de Bœuf Grillé à la Plancha** € 34.80
Haricots Verts et Pommes Frites Fraîches.
- Sauce Béarnaise **Ou** Jus réduit au Thym
- Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau et Préparés à la Commande :**
- Le Classique** : Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres. € 22.50
Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.
- Le César** : Le Classique Poêlé aller-retour. € 22.50
Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Les Fromages



Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse	€ 5.50
Fromage Blanc en Faisselle Crème Double	€ 6.40
Fromage Blanc en Faisselle Coulis de Fraises	€ 6.40
Cervelle des Canuts	€ 7.40
Saint Marcellin affiné Le Saint Marcellin entier	€ 7.50

Délices & Gourmandises

Le Dessert du Semainier	€ 9.50
Palette de Glaces et Sorbets 3 Parfums au Choix.	€ 10.20
Salade de Fruits Frais de Saison	€ 10.50
Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison - Chocolat Chaud et Chantilly.	€ 10.50
Baba au Rhum - Un Grand Classique - Rhum et Chantilly Servis à Part.	€ 10.50
Vacherin Minute aux Fruits de Saison Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille, Coulis de Fraises et Chantilly.	€ 10.50
Dessert Mont Blanc Crème de Marrons, Meringue Glace Vanille, Chocolat Noir et Chantilly.	€ 10.50
Poire Belle-Hélène Glace Vanille, Chocolat Noir et Amandes Effilées.	€ 11.00
Tarte Tatin Maison aux Pommes Servie Tiède accompagnée de Glace Vanille.	€ 11.50

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.