

## 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



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

## Délices & Gourmandises

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