

À La Carte, le Chef propose

Les escargots « Maison Malartre » pur beurre	Les 6 12,50€ Les 12 23,00€
Rognons de veau « en cocotte », flambés au Cognac	29,80€
Les Fameux Ris de veau braisés du Chef	29,80€
Quenelles d'Yvonne (2 pièces), gâteau de foie de volaille et bisque de homard (env. 25 min de cuisson)	16,80€
Boeuf bourguignon charolais au foie gras et son gratin de macaroni	23,50€





À La Criée (selon arrivage)

Pavé de saumon au basilic - 21,90€

Poêlée de gambas flambées au pastis - 24,90€

Le Coin du « Louchebem »

Assiette du boucher Charolais (poire, merlan et rond de Paris) (250 grs)	19,80€
Tartare ou César de bœuf charolais, salade verte, frites maison (220 grs)	19,80€
Recto Verso Charolais (pièce de bœuf cuite à l'unilatéral qui se mange bleue) (260 grs)	22,50€
Assiette de picotons (dés de bœuf poêlés en persillade) (280 grs)	23,50€
Poire de bœuf aux échalotes (260 grs)	24,50€
« Le Stapanos charolais » une sauce au choix : poivre, beurre noisette, façon béarnaise ou vin rouge (700 grs) (Pour 2 personnes)	54,50€



Les garnitures à la carte (petite 5€ ou grande 9€)

Assiette de frites maison

Gratin dauphinois

Purée maison

Salade verte

Légume du jour

Gratin de macaroni

Nos menus

Menu Lyonnais à 17,90€

(entrée + plat + dessert)

Nos Entrées

(Disponible à la carte à 9,50€)

Salade lyonnaise (lardons grillés, croûtons et œuf poché)

Salade de foies de volaille poêlés au vinaigre et oignons confits

Terrine du Grand Père et son pain toasté

Potage de saison et croutons

Gâteau de foies de volaille, sauce financière (sauce tomate, quenelles et olives vertes)

Nos Plats

(Disponible à la carte à 12,50€)

Boudin noir rôti aux deux pommes, crème d'oignons

Saucisson pistaché, pommes vapeur et cervelle des canuts

Andouillette rôtie

Poisson du jour poêlé à l'huile d'olive

Blanc de poulet rôti, crème de champignons

L'assiette végétarienne

Nos Desserts

Fromage blanc ou ½ Saint-Marcelin affiné par la Mère Richard ou Carte des desserts ou café gourmand* (*suppl. 3,80€ TTC).

Menu Tradition à 28,50€

(entrée + plat + dessert)

Nos Entrées

(Disponible à la carte à 12,50€)

Les œufs meurette (œuf poché sur toast, sauce au vin rouge, lardons et champignons)

Poireaux vinaigrette, œuf poché et saumon fumé

Velouté de potiron, escargots persillés

Tartine au comté et chiffonnade de jambon truffé

Croustillant de Saint Marcellin et lard fumé

Nos Plats

(Disponible à la carte)

Pavé de bœuf charolais sauce au poivre vert 15,50€

Tête de veau, sauce gribiche 15,50€

Quenelle d'Yvonne (1 pièce), gâteau de foie de volaille et bisque de homard - 14,50€

Fricassée de rognons et ris de veau au Porto - 17,50€

Risotto aux Gambas et saumon fumé - 19,80€

Nos Desserts

Fromage blanc ou ½ Saint-Marcelin affiné par la Mère Richard ou Carte des desserts ou café gourmand* (*suppl. 3,80€ TTC).

Menu des Gônes 10,00€ (jusqu'à 10 ans)

Blanc de poulet ou filet de poisson servi avec frites maison ou purée

Carte des desserts