

## MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi midi de 12h à 14h sauf jours fériés,  
dans la limite des quantités disponibles.

**Plat du jour = 14,50 €**  
**Plat + dessert du jour = 20,50 €**

## TAPAS

<b>Planche de Nems poulet (6 pièces) *</b>	<b>14,50 €</b>
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
<b>Planche de Nems légumes (8 pièces)*</b>	<b>14,80 €</b>
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
<b>Guacamole, Tzatziki, tortillas</b>	<b>12.50 €</b>
Batônnets de légumes	
<b>Planche de charcuterie *</b>	<b>19,80 €</b>
Jambon blanc supérieur VPF, Mortadelle AOP, véritable rosette de Lyon AOP, Jambon cru Speck fumé	
<b>Camembert rôti au miel</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Planche de fromage *</b>	<b>19,80 €</b>
Assortiment de fromage	
<b>Planche mixte *</b>	<b>19,80 €</b>
Assortiment de charcuterie et fromage	
<b>Saucisson entier à découper *</b>	<b>11.50 €</b>
<b>Assiette de frites *</b>	<b>6,50 €</b>

\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## ENTRÉES OU A PARTAGER

<b>Escargots de Bourgogne *</b>	x 6 <b>13,00 €</b>
en coquilles	x 12 <b>19,80 €</b>
<b>Croque-monsieur à la crème de champignons et truffe *</b>	<b>15,80 €</b>
Jambon blanc supérieur VPF, crème de truffe, petite salade du marché	
<b>Petite Salade Lyonnaise *</b>	<b>11,50 €</b>
Salade mélangée, œuf poché, croûtons, lardons	
<b>Œufs Meurette</b>	<b>13,80 €</b>
Œufs pochés, sauce au vin rouge, lardons, champignons, pain grillé	

## SALADES XL

<b>Salade Lyonnaise *</b>	Grande
Salade mélangée, œuf poché, croûtons, lardons	<b>14,70 €</b>
<b>Salade Caesar *</b>	<b>16,50 €</b>
Salade romaine, anchois, filet de poulet, bacon, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce Caesar	
<b>Salade chèvre chaud*</b>	<b>15,50 €</b>
Salade, toast chèvre chaud, oignons frits, tomates confites	

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## VIANDES

<b>Pièce du Boucher</b> selon arrivage Pièce de bœuf origine France, pommes frites et salade ou poêlée de légumes (suppl 3.00€) > <b>Sauce à part</b> : tartare ou poivre vert	<b>25,80 €</b>
<b>Magret de canard au miel et épices,</b> Purée de patates douces, courgettes rôties sauce à l'orange	<b>25,80 €</b>
<b>Tartare de bœuf *</b> <b>Classique ou César</b> , pommes frites, salade Bœuf Charolais coupé au couteau	180 gr : <b>19,80 €</b> 360 gr : <b>31,00 €</b>
<b>Burger de l'Espace *</b> Pain Bun's, steak de bœuf haché, tomate, oignon rouge, cheddar, Mesclun, sauce tartare, cornichons. Pommes frites et salade	<b>19,50 €</b>
<b>Escalope Milanaise</b> Escalope de veau, linguini, sauce tomate	<b>24,50 €</b>
<b>Suprême de volaille façon tajine</b> Olives, citrons confits, semoule	<b>23.50 €</b>

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## POISSONS

<b>Steak de thon façon asiatique</b> Cebettes, sauce thaï, julienne de légumes	<b>25,00 €</b>
<b>Tartare de saumon aux agrumes *</b> Saumon frais, échalotes, ciboulette, agrumes, pommes frites salade	<b>24,00 €</b>
<b>Risotto aux gambas</b>	<b>24,50 €</b>
<b>Moules de Bouchot</b> Poulettes ou marinières, pommes frites	<b>19,50 €</b>

## PLATS CHAUDS

<b>Ravioles du Dauphiné * à la crème de Truffe</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Saucisson chaud, pommes vapeur*</b> Sauce vigneronne à part	<b>19,50 €</b>

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

---

**Quenelle de brochet, sauce crustacés****19,80 €**

Quenelle gratinée, champignons de Paris, riz

&gt; 20 minutes de patience

**FROMAGES****Fromage blanc faisselle \*****5,80 €**Nature **ou** crème **ou** coulis de fruits rouges**St Marcellin \***demi : **5,00 €**entier : **8,50 €****Assiette de fromages \*****11,00 €**

Assortiment de fromages

**DESSERTS****Tarte du jour \*****8,00 €****Poire au vin****8,50 €****Mousse au chocolat\*****8,00 €****Œuf à la neige façon Grand-Mère XL \*****9,50 €****Baba au Rhum \*****8,50 €****Fondant au chocolat crème Anglaise \*****8,00 €****\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

**Café ou thé gourmand \***

**9,50 €**

selon inspiration du chef (5 pièces)

## COUPES GLACÉES

**Colonel \***

**9,80 €**

Sorbet citron vert (3 boules), vodka 2cl

**Vigneronne \***

**9,80 €**

Sorbet cassis (3 boules), Marc de Bourgogne 2cl

**Normande \***

**9,80 €**

Sorbet pomme (3 boules), Calvados 2 cl

**Italienne \***

**9,80 €**

Sorbet citron vert (3 boules), Limoncello 2cl

## GLACES OU SORBETS au choix :

Citron vert, cassis, pomme, chocolat, café, fraise, pistache, vanille

**2 boules**

**6,00 €**

**3 boules**

**7,50 €**

**> Supplément chantilly**

**1,00 €**

### MENU ENFANT 13,50 €

Jusqu'à 8 ans

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

Steak haché + frites, salade  
**ou** Nuggets de poulet (filet) + frites, salade  
**2 boules de glace**

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

---