

POUR BIEN COMMENCER

--

Assiette de saucisson pour une personne – 12 €

(« Saucisson » for one person)

Assiette de fromage pour une personne – 12 €

(Cheeses for one person)

SALADES

--

Salade de chèvre chaud au miel – 20 €

(Goat cheese salad with honey)

Salade mixte : salade verte, tomates, comté, œuf dur – 20 €

(Mixt salad : salad, tomatoes, cheese comté, boiled egg)

Salade d'endive au roquefort, jambon, noix, œuf dur, sésame – 20€

(Endive salad with roquefort, ham, nuts, hard-boiled egg, sesame seeds)

Salade traditionnelle : salade, St Marcellin, tomates, œuf dur, olives – 22 €

(Traditional salad : salad, slice cheese St Marcellin, tomatoes, boiled egg, olives)

Avocat, tomate, mozza, ananas – 22€

(Avocado, tomato, mozzarella, pineapple)

Tomate mozza, coeur de boeuf, pignon, pistou – 23€

(Tomato mozza, pine nuts, pesto)

VIANDES

--

Andouillette lyonnaise, sauce moutarde – 19 €

(Tripe sausage, mustard sauce)

Carpaccio de boeuf, pistou, avec accompagnements – 20€

(Beef carpaccio, pistou, with accompaniments)

Bavette sauce au choix : foie gras, St Marcellin, vin rouge – 21 €

(Beef flank, choice of sauce : foie gras, St Marcellin cheese or red wine sauce)

Saucisson chaud, sauce au vin rouge – 21 €

(Pork sausage in red wine sauce)

Boudin noir aux pommes – 22 €

(Black pudding with apples)

Tartare de boeuf – 24€

(Beef tartare)

Tête de veau sauce gribiche – 27 €

(Veal head, gribiche sauce)

Rognons sauce moutarde – 27 €

(Kidneys with mustard sauce)

Suprême de volaille au Saint Marcellin – 28 €

(Chicken with Saint Marcellin cheese sauce)

Filet de boeuf – 30 €

(Beef filet)

Salade lyonnaise au lardons et à l'œuf poché – 23 €

(Lyonnaise salad with bacon and poached egg)

Salade quenelle poêlée : salade, tomates, tranches de quenelle – 23 €

(Pike soufflé fried salad : salad, tomatoes, slice pike soufflé)

Salade de lentilles, lardons, oignons et œuf poché – 23 €

(Lentil salad with bacon, onions and poached egg)

Salade César : salade, poulet pané, croûtons, parmesan, sauce César – 27

€*(Salad, brader chicken, bread, parmesan cheese, caesar sauce)*

ENTRÉES

Soupe à l'oignon- 19 €

(French onion soup, bread and cheese)

Pâté en croute, fabrication artisanale – 19 €

(Home made pâté en croute)

Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate – 19 €

(Gateau of chicken liver)

Croustillant de St Marcellin et sa salade verte – 20 €

(Salad with Saint Marcellin cheese in breadcrumbs)

Oeuf en meurette : œuf poché, lardons et sauce au vin rouge – 21 €

(Poached eggs, bacon, red wine sauce)

Melon, jambon cru, feta, boule mozza – 22€

(Melon, cured ham, feta cheese, mozza ball)

Escargots en persillade – 26 €

(A dozen snails, butter, garlic, herbs)

PÂTES

Ravioles du Dauphiné à la crème de parmesan – 21 €

(Ravioli with parmesan cheese and cream)

POISSONS

Quenelle de brochet artisanale – 20 €

(Pike soufflé)

Filet de merlu en crumble amandes et organes, sauce citron – 26 €

(Hake filet with almonds and orange crumble, lemon sauce)

SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

Salade végétarienne (légumes de saison) – 23 €

(Vegetarian salad : vegetables of the season)

Plat végétarien : légumes de saison – 24 €

(Vegetarian plate : seasonal vegetables)

FROMAGES

--

8€

--

Fromage blanc à la crème

Cervelle de canut

1/2 Saint Marcellin

DESSERTS

--

8€

--

Crème caramel

Mousse au chocolat

Gâteau lyonnais pommes pralines