

LES ENTRÉES

SALADE CÉSAR Salade, poulet rôti & bacon, grana padano, croûtons, tomates cerises, sauce césar & crème balsamique

14,00€

SALADE LYONNAISE 14,00€ Salade, œuf poché, lardons, croûtons, tomates cerises, sauce vinaigrette & crème balsamique

SALADE CALIFORNIENNE 14,00€

Salade, œuf mollet frit, quinoa, haricots verts, cranberries, fèves, fruits frais, sauce vinaigrette & crème balsamique

SALADE DE RAVIOLES

14,00€ Salade, ravioles frits, chèvre chaud pané, tomates cerises,

sauce vinaigrette & crème balsamique OEUF MEURETTE

GRAND MÈRE COLETTE 11,00€ Sauce vin rouge, lardons, salade verte & toasts persillés

SAUCISSON

CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS Pennis 13,00€ Salade & sauce moutarde à l'ancienne

TARTARE CLASSIQUE DISPONIBLE POÊLÉ Hâché gros préparé

200G 400G 17,00€ 28,00€

25,50€

18,50€

17,00€

17,50€

19,00€

19,90€

17,90€

18,90€

& pommes de terre persillées

ENTRECÔTE 300G

Sauce & garniture au choix

200G 400G STEAK À CHEVAL 27,00€ 16,50€ Salade oeuf au plat

& pommes de terre persillées

BAVETTE À L'ÉCHALOTE 250G 19,50€ & garniture au choix RISOTTO DE COQUILLETTES

Morilles, jambon truffé 1%, oeuf poché, Grana Padano & brunoise de légumes ROGNONS DE VEAU 250G 20,00€ Sauce moutarde à l'ancienne & garniture au choix

TÊTE DE VEAU ROULÉE 300G 17,00€ Sauce ravigote, pommes vapeur, carottes & poireaux

ANDOUILLETTE LYONNAISE 200G

FILET DE SOLE MEUNIÈRE

AMANDES ET BEURRE 180G

QUENELLE DE BROCHET

FAÇON COLETTE 300G

Ravioles, poulet & morilles

& garniture au choix

LES POISSONS

Sauce moutarde à l'ancienne & garniture au choix

(15 MINUTES DE PRÉPARATION) Sauce écrevisse & garniture au choix

TARTARE DE SAUMON AVOCAT 150G

Saumon, avocat, échalote, aneth, citron,

GRATIN DE RAVIOLES POULET

GRATIN DE RAVIOLES SAUMON

Ravioles, saumon, petits légumes & aneth

huile d'olive & garniture au choix LES GRATINS

TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI Voir ardoise

PLAT DU JOUR

LES GARNITURES

4,00€

4,00€

4,00€

12,90€

GRATIN DAUPHINOIS COQUILLETTES AU BEURRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES

LÉGUMES DU JOUR 4,00€ RIZ PILAF 4,00€

- LES SAUCES

ÉCHALOTE - MOUTARDE - ROQUEFORT - POIVRE 2,50€ SAUCE MORILLES 3,00€ LES MENUS

MENU LYONNAIS

SALADE LYONNAISE OU OEUF MEURETTE

29,50€

QUENELLE DE BROCHET OU ANDOUILLETTE LYONNAISE

+ garniture au choix

ÎLE FLOTTANTE OU DESSERT DU MOMENT

MENU DES GONES jusqu'à 10 ans

10,50€

UN VERRE DE SOFT

STEAK HACHÉ OU FILET DE SOLE + garniture au choix CRÊPE SUCRE OU NUTELLA ou 1 BOULE DE GLACE

POMMES DE TERRE PERSILLÉES LES DESSERTS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ASSIETTE DE SAUCISSON

SALADE DE FRUITS FRAIS

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES

Crème anglaise, pistaches & amandes

TARTELETTE AUX PRALINES

Sauce chocolat ou caramel beurre salé,

Tuiles aux amandes & chantilly

CRÊME BRULÉE

LYONNAISES

BRIOCHE PERDUE

chantilly & glace vanille

à la vanille

& chantilly

& chantilly

MANGUE

FRAMBOISE

CITRON Jaune

MARRON d'Aubenas

CHOCOLAT de Tanzanie

VANILLE de Madagascar

Sélection de charcuteries

7,50€

7,50€

7,50€

8,50€

16,50€

9,00€

6,00€

6,90€

6,90€

7,00€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise & chantilly

CRÊPE & chantilly Nature ou Sucre 4,50€ Nutella, chocolat ou caramel beurre salé 5,00€

LES GLACES

FRAISE Sanga Sengana Gérard Capiron

CAFÉ de Colombie PECHE DE VIGNE du côteau Lyonnais

DEMI SAINT-MARCELLIN

B () II

CAFÉ (OU THÉ) GOURMAND 8,50€ CRÊPE CRÈME DE MARRON 5,00€

3,00€ 5,00€ 6,50€ POIRE du côteau Lyonnais

 $\left\{\begin{array}{c} \mathbf{2} \\ \mathbf{1} \end{array}\right\}$

CARAMEL beurre de montagne et fleur de sel SUPLÉMENTS 0,50€ Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel, coulis fruits rouges

FROMAGE BLANC 4,50€ En faisselle CERVELLE DE CANUT 4,50€

Faisselle, échalote, ail, vin blanc, crème

& ciboulette

LES FROMAGES

4,50€





SALADE CÉSAR Salade, poulet rôti & bacon, grana padano, croûtons,

14,00€

tomates cerises, sauce césar & crème balsamique SALADE LYONNAISE

Salade, œuf poché, lardons, croûtons, tomates cerises,

& crème balsamique

14,00€

sauce vinaigrette & crème balsamique SALADE CALIFORNIENNE 14,00€

Salade, œuf mollet frit, quinoa, haricots verts, cranberries, fèves, fruits frais, sauce vinaigrette

SALADE DE RAVIOLES 14,00€ Salade, ravioles frits, chèvre chaud pané, tomates cerises, sauce vinaigrette & crème balsamique

SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS ALYON EN 1903

13,00€

Salade & sauce moutarde à l'ancienne

TARTARE CLASSIQUE DISPONIBLE POÊLÉ 17,00€ 28,00€ Hâché gros préparé & pommes de terre persillées

LES PLATS

GRATIN DE RAVIOLES AU POULET

17,90€

400G

200G

Ravioles, poulet & morilles GRATIN DE RAVIOLES SAUMON

Ravioles, saumon, petits légumes & aneth TARTARE DE SAUMON AVOCAT 150G

18,90€

19,90€

Saumon, avocat, échalote, aneth, citron, huile d'olive & garniture au choix

ASSIETTE DE CHARCUTERIE Sélection de charcuteries

PARTAGER

ASSIETTE DE SAUCISSON 9,00€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

SALADE DE FRUITS FRAIS

POMMES DE TERRE PERSILLÉES

6,00€

6,90€

7,50€

16,50€

Tuiles aux amandes & chantilly TARTELETTE AUX PRALINES

LES DESSERTS

LYONNAISES 7,50€ & chantilly

& chantilly BRIOCHE PERDUE 8,50€

CAFÉ (OU THÉ) GOURMAND 8,50€

LES GLACES

Sauce chocolat ou caramel beurre salé, chantilly

Nutella, chocolat, caramel beurre salé ou crème de marron

& glace vanille

CRÊPE & chantilly

Nature ou Sucre

MANGUE

FRAMBOISE

CITRON Jaune

 $\left\{\begin{array}{c} 2 \\ \frac{1}{2} \end{array}\right\}$

3,00€ 5,00€

4,50€

5,00€

6,50€

0,50€

4,50€

4,50€

4,50€

FRAISE Sanga Sengana Gérard Cabiron

VANILLE de Madagascar

MARRON d'Aubenas CHOCOLAT de Tanzanie

POIRE du côteau Lyonnais

PECHE DE VIGNE du côteau Lyonnais

CAFÉ de Colombie

coulis fruits rouges

FROMAGE BLANC

CERVELLE DE CANUT

En faisselle

SUPLÉMENTS Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel,

CARAMEL beurre de montagne et fleur de sel

LES FROMAGES

DEMI SAINT-MARCELLIN

Faisselle, échalote, ail, vin blanc, crème & ciboulette

