
Plats

- Special* - **Burger Pulled Pork, sauce BBQ maison** 18,90 €
- Burger Pulled Pork (viande de Porc française) sauce BBQ maison accompagné de pommes de terre grenaille et salade verte.
- **Salade Lyonnaise XL** 16,90 €
Salade verte, croûtons Maison, lardons fumés français, œuf poché, tomates cerises
- **Salade César XL** 16,90 €
Salade Verte, tomates cerises, Croutons Maison, Copeaux de Parmesan Frais, poulet laqué à la sauce soja sucrée et graine de sésame.
- **Salade Bressane** 16,90 €
Salade vert, Tomates cerises, Croutons, Foies de Volaille déglacés au vinaigre de framboise.
- **Tomate Burrata du Book-Lard Taille XL** 17,90 €
Tomates du moment (Rouge, Jaune, Verte) Burrata, huile de basilic, Crème de Balsamique, pignon de Pin, Chiffonnade de Jambon cru (OPTION : Huile de Truffe en Supplément 1,00€)



- **Bruschetta De La Semaine** 17,90 €

Crème fraîche, Lardons, Reblochon , emmental, oignon confit, accompagnée d'une salade verte.

- **Tartare de Saumon** 18,90 €

Saumon cru frais mariné a l'huile d'olive, aneth et ses baies roses , Pomme de terre grenaille et salade verte.



- **Tartare de Bœuf au Couteau** 18,90 €

Tartare de boeuf au couteaux préparé avec sa sauce tartare maison accompagné de pommes de terre grenaille et salade verte.



- **Andouillette de Veau Lyonnaise sauce au 2 Moutardes** 18,90 €

- Andouillette de Veau Lyonnaise sauce au 2 Moutardes accompagnée de pomme de terre grenaille et salade verte

- **Magret de Canard rôti HORS MENU (selon arrivage)** 21,90 €

1/2 Magret de canard (environ 250/300g) Français servi avec purée de légume du maison, pommes de terre grenaille, légumes verts et sauce BBQ
Maison . (CUISSON ROSE ET A POINT UNIQUEMENT)

Fromages

Demi Saint Marcellin 4,00 €

de la Mère Richard

Saint Marcellin entier 6,50 €

de la Mère Richard

Faisselle moulée à la louche de la mère Richard 5,00 €

crème, sucre, ou miel !

Desserts

| | |
|--|---------|
| - Moelleux au chocolat | 6,70 € |
| accompagnée d'une boule de glace Vanille | |
| - Tiramisu Kinder Bueno | 6,70 € |
| Tiramisu, Nutella, Kinder Bueno, biscuit cuillère | |
| - Vacherin à l'Abricot | 6,70 € |
| Sorbet Abricot, brisure de meringue artisanal, crème fouettée. | |
| - Crème brûlée à la Vanille | 6,70 € |
| Café gourmand (supplément menu 1,00€) | 8,00 € |
| Thé gourmand (supplément menu 1,00€) | 8,00 € |
| DIGEO Gourmand (Supplément menu 3€) | 10,00 € |
| (Limoncello ou Get 27 ou Get 31 ou Poire ou Chartreuse ou Cognac) | |



Les Apéritifs



| | | |
|---------------------------|------|-------|
| Cocktail du Book-Lard | 25cl | 9.00€ |
| Ricard/Pastis | 2cl | 4.50€ |
| Kir (cassis/mûre/pêche) | 25cl | 4.50€ |
| Kir Royal | 25cl | 7.00€ |
| Rosé piscine | 25cl | 7.00€ |
| Martin Rouge/Blanc | 7cl | 4.50€ |
| Porto Rouge/Blanc | 7cl | 4.50€ |
| Cidre Bouteille 33cl | 33cl | 5.00€ |
| Whisky (JB,Jack Daniel's) | 4cl | 5.00€ |

| | | |
|-------------------------|------|-------|
| Whisky coca | 4cl | 6.00€ |
| Whisky (CHIVAS 12ans) | 4cl | 8.00€ |
| Coupe de Champagne | 20cl | 9.00€ |



Les Cocktails

| | | |
|---|------|-------|
| Mojito | 33cl | 8.50€ |
| Spritz | 50cl | 8.00€ |
| Gin Tonic | 50cl | 8.00€ |
| Virgin Mojito | 33cl | 6.50€ |
| Sans alcool (orange, abricot, pomme, sirop grenadine) | 50cl | 6.50€ |

Les Sodas et Jus de Fruit

| | | |
|----------------|-------|-------|
| Coca cola | 50 cl | 4.00€ |
| Coca cola zéro | 50cl | 4.00€ |

| | | |
|----------------|------|-------|
| Coca cola zéro | 50cl | 4.00€ |
| Orangina | 50cl | 4.00€ |
| Ice tea | 50cl | 4.00€ |
| Limonade | 25cl | 3.90€ |
| Diabolo | 25cl | 4.00€ |



Bières artisanales "La Canute Lyonnaise"

| | | |
|--------------------------|------|-------|
| Tête d'Or (Blonde) | 33cl | 5.50€ |
| X Rousse (Rousse) | 33cl | 5.50€ |
| Vieux Lyon (Noire) | 33cl | 5.50€ |
| Guillotièrè (IPA) | 33cl | 5.50€ |
| Grange Blanche (Blanche) | 33cl | 5.50€ |

Les Eaux

| | 50cl | 100cl |
|----------------|-------|-------|
| San Pellegrino | 4.00€ | 6.00€ |
| Evian | 4.00€ | 6.00€ |

Les Vins Blancs



| | Verre 12cl | Pot 25cl | Pot 46cl | Btl 75cl |
|-------------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|
| Viognier | 4.50€ | 7.50€ | 12.50€ | - |
| Macon (Vin Blanc sec) | 6.90€ | - | - | 38.50€ |
| St Véran (Vin blanc sec et fruité) | 6.90€ | - | - | 38.50€ |
| Tariquet Premières Grives (Doux) | 6.90€ | - | - | 40.00€ |

Les Vins Rosés

| | Verre 12cl | Pot 25cl | Pot 46cl | Btl 75cl |
|---------------------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|
| IGP Vin de Pays de Méditerranée | 3.50€ | 6.00€ | 10.00€ | - |
| Côte de Provence | - | - | - | 38.00€ |



Les Vins Rouges

| | Verre 12cl | Pot 25cl | Pot 46cl | Btl 75cl |
|---|---------------|-------------|-------------|-------------|
| Côte du Rhône - AOC Les Magerans | 4.50€ | 6.00€ | 10.00€ | - |
| Les Sarments d'Hippocrate - VDF- BIO | 6.50€ | - | - | 40.00€ |
| St Amour - AOP - En tête-à-tête - L. TETE | 6.50€ | - | - | 40.00€ |
| Crozes Hermitage - AOC Domaine 7 chemins | 6.50€ | - | - | 40.00€ |
| Morgon AOP - Les Charmes - L. TETE | 6.50€ | - | - | 40.00€ |
| Pommard AOC - Nuiton Beaunoy | - | - | - | 75.00€ |

Champagne "Dangin & Fils"

| | | |
|-----------|------|--------|
| Coupe | 20cl | 9.00€ |
| Bouteille | 75cl | 49.00€ |

Les Digestifs

| | | |
|----------------------------|-----|-------|
| Eau de vie (PoireWilliams) | 4cl | 7.00€ |
| Bas-Armagnac VSOP | 4cl | 7.00€ |
| Cognac | 4cl | 7.00€ |
| Vodka | 4cl | 7.00€ |
| Chartreuse Verte | 4cl | 7.00€ |
| Calvados | 4cl | 7.00€ |
| Rhum | 4cl | 6.00€ |
| Rhum Seicha | 4cl | 7.00€ |
| Get 27 | 4cl | 6.00€ |
| Get 31 | 4cl | 6.00€ |
| Limoncello | 4cl | 6.00€ |





Les boissons chaudes

| | |
|--|-------|
| Ristretto | 1.50€ |
| Expresso | 1.50€ |
| Double Expresso | 2.50€ |
| Café allongé | 1.60€ |
| Café Noisette | 1.60€ |
| Déca Expresso | 1.50€ |
| Déca Allongé | 1.60€ |
| Café lait | 3,00€ |
| Cappuccino | 3.50€ |
| Macchiato | 3.50€ |
| Chocolat chaud | 3.50€ |
| Chococcino | 3.50€ |
| Thé | 3.50€ |
| Formule Petit Déjeuneur (1 boisson chaude/1 viennoiserie/1 jus de fruit) | 6,00€ |