

## NOS ENTRÉES

**Crèmeux potimarron**

**11.90€**

Aux éclats de châtaignes

---

**Crumble de parmesan**

**13.90€**

Poireaux et châtaignes

---

**Millefeuille de potimarron**

**13.90€**

Ricotta et bleu

---

**Salade nordique**

**16.90€**

Gravlax de saumon, pommes vapeur, pickles d'oignons rouges

---

**Paté en crôte bobosse**

**15.90€**

**Oeufs cocotte**

**15.90€**

Au foie gras et morilles

---

## NOS PLATS

<b>Gâteau de foie de volaille</b>	<b>16.90€</b>
Quenelles à l'ail des ours, sauce tomates	
—	
<b>Lasagne</b>	<b>16.90€</b>
Aux légumes de saison	
—	
<b>Cocon de Lyon</b>	<b>19.90€</b>
Quenelle, sauce Nantua, riz	
—	
<b>Gratin de ravioles de royan</b>	<b>16.90€</b>
Nature	
—	
<b>Gratin de ravioles de royan</b>	<b>19.90€</b>
Aux escargots de Bourgogne	
—	
<b>Andouillette bobosse</b>	<b>19.90€</b>
Sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	
—	

<b>Carbonade flamande</b>	<b>19.90€</b>
Frites maison	
—	
<b>Suprême de volaille aux morilles</b>	<b>19.90€</b>
Riz	
—	
<b>Bavette à l'échalote</b>	<b>19.90€</b>
Ou nature, frites maison	
—	
<b>Tartare de boeuf</b>	<b>19.90€</b>
Charolais coupé au couteau (300g), frites maison	
—	
<b>Dos de saumon</b>	<b>21.90€</b>
Fondue de poireaux et riz	
—	

## NOS BURGERS

### **Classico, frites maison**

**15.90€**

Pain artisanal, steak haché VBF (180 gr) , sauce burger, cornichons aigre-doux et cheddar

---

### **Ch'ti, frites maison**

**17.90€**

Pain artisanal, mignon de cochon, crème au maroilles et bière, oignons caramélisés

---

### **Fermier, frites maison**

**16.90€**

Pain artisanal, steak haché VBF (180 g), crémeux au potimarron, lard grillé et champignons de Paris

---

## NOS FROMAGES

Fromage blanc

4.50€

Crème ou coulis

---

Cervelle de Canuts

4.50€

---

1/2 Saint-Marcellin

4.50€

---

## NOS DESSERTS

<b>Millefeuille</b>	6.90€
Aux pommes caramélisées	
—	
<b>Tiramisu</b>	7.00€
—	
<b>Cookie au chocolat</b>	7.50€
Au lait et noir, noix de Pécan, sauce caramel	
—	
<b>Carrément chocolat</b>	7.50€
Crèmeux au chocolat au lait, glace chocolat blanc, tuile au cacao amer	
—	
<b>Brownies</b>	7.90€
Et sa boule de glace	
—	
<b>La belle profitérole</b>	8.90€
—	
<b>Café gourmand</b>	8.50€
—	