

# PLANCHE DE CHARCUTERIES

13€

Pressé de fromage de tête, Saucissons secs,  
Pâtés en croute maison, Jambon cru patanegra bellota  
Condiments

## NOS SALADES GOURMANDES

<b>La Traditionnelle Salade Lyonnaise</b> œuf poché, lardons, croutons	13.00 €
<b>La Salade César</b> croustillant de filet de poulet sauce César et parmesan	15.00 €
<b>Le Mille-feuille de ris de veau</b> escargots de Bourgogne à la crème d'ail	18.00 €
<b>La Salade de chèvre chaud</b> à la campagnarde	15.00 €
<b>Œuf meurette</b> et saucisson à cuire Lyonnais fait maison	16.00 €

## LES ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

<b>Gravelax de truite saumonée</b>	16.00 €
<b>L'Os à moelle au sel de Guérande et pain grillé (10 min)</b>	12.00 €
<b>La Terrine du chef maison, condiments</b>	11.00 €
<b>Le Pâté en croûte du moment, compoté d'oignons et pickles de légumes</b>	12.00 €
<b>La Terrine de Foie gras de canard maison, pain aux fruits secs, chutney de fruits</b>	16.00 €

## NOS VIANDES FRANÇAISES

L'Entrecôte	250g	25.00 €
L'Entrecôte	350g	29.00 €
L'Entrecôte	500g	40.00 €
L'Onglet du bœuf (fibre longue)	250g	26.00 €
L'Onglet du boucher (fibre longue)	450g	36.00 €
La Bavette d'ailoyau (fibre longue)	250g	22.00 €
La Bavette d'ailoyau (fibre longue)	350g	26.00 €
Le Pavé de rumsteck	250g	25.00 €
La Pièce du boucher (dessus de palette)	250g	25.00 €
L'Araignée (fibre longue)	250g	25.50 €
Le Tartare de bœuf haché minute (cru ou poêlé)	200g	20.00 €
Le Tartare de bœuf haché minute (cru ou poêlé)	350g	28.00 €
Le T-Bone de bœuf	700g	43.00 €
La Côte de bœuf maturée 1 personne	600g	40.00 €
La Côte de bœuf maturée 2 personnes	1kg200g	74.00 €
La Poire de bœuf	400 à 500g	28.00 €
Le Filet de bœuf aux morilles		32.00 €

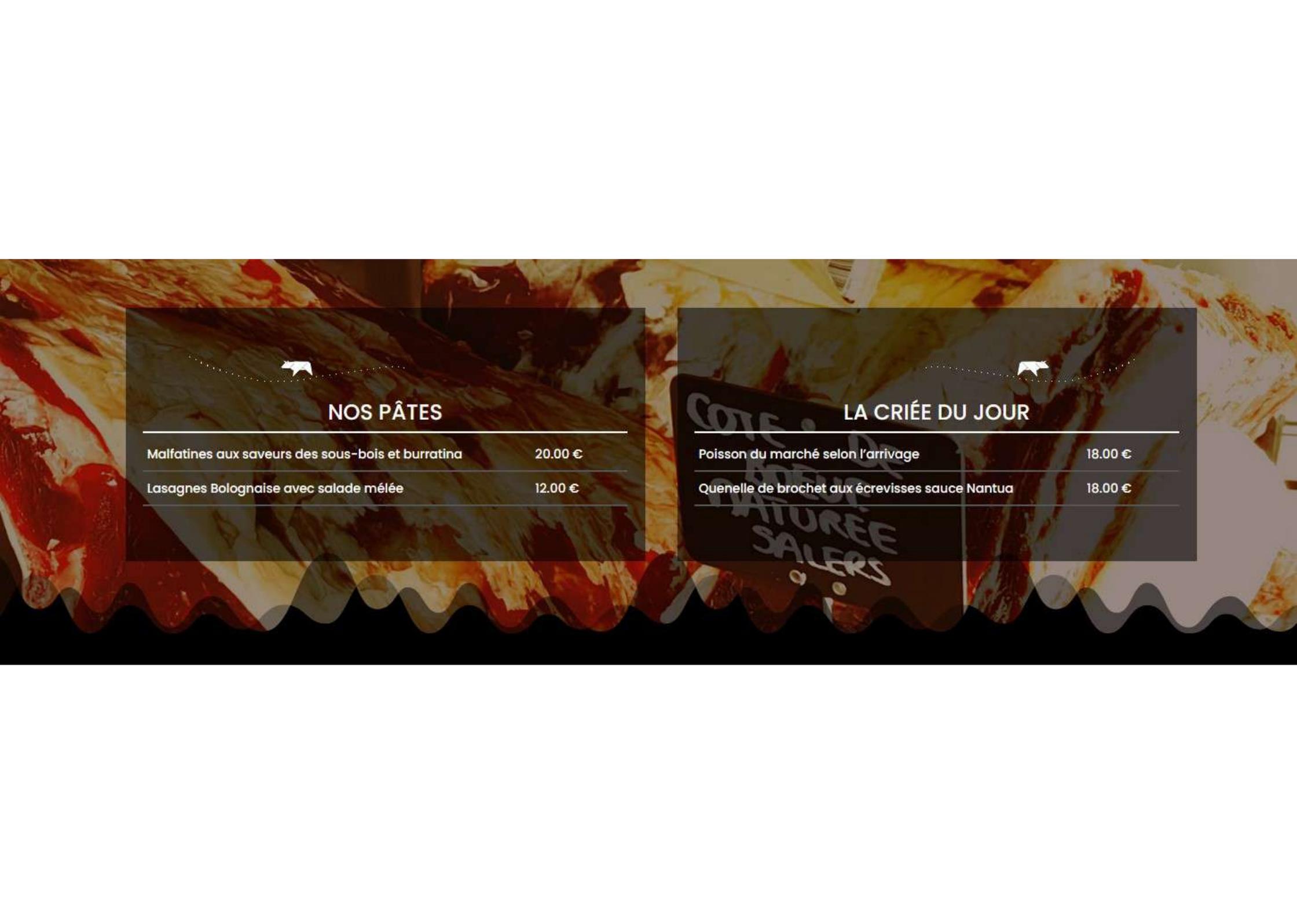
La Côte de veau		34.00 €
Le Ris de Veau aux morilles		30.00 €
L'Assortiment de trois morceaux de viande différente		30.00 €
Le Burger maison, steak haché minute, fromage raclette et sauce gribiche	220g	20.00 €

Nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois aux cèpes ou frites fraîches.  
La cuisson idéale : saignante



## NOS SAUCES (EN SUPPLÉMENT)

Poivre vert, échalote, saint marcellin, gribiche	+ 1,50€
Foie gras, sauce morilles	+ 3€
Avec escalope de foie gras poêlé	+ 7€



## NOS PÂTES

Malfatines aux saveurs des sous-bois et burratina 20.00 €

Lasagnes Bolognaise avec salade méele 12.00 €

## LA CRIÉE DU JOUR

Poisson du marché selon l'arrivage 18.00 €

Quenelle de brochet aux écrevisses sauce Nantua 18.00 €



## DESERTS MAISON

Tiramisu chocolat noisette	7.00€
Fondant au chocolat Valrhona, crème anglaise à la vanille Bourbon	8.00 €
Verrine façon tarte citron meringuée et spéculoos	7.00 €
Crème brûlée vanille de Madagascar	8.00€
Véritable baba au rhum servi à part (dans le Menu +4,00 €)	9.00€
Tarte tatin façon grand-mère accompagnée d'une boule de glace vanille Bourbon	8.00€
Salade de fruits frais de saison	7.00€
Tarte aux pralines roses, spécialité Lyonnaise	8.00€