



LA CARTE

ICI, TOUT EST FRAIS ET FAIT MAISON !

ENTRÉES

Saumon Gravelax, crème de ciboulette - 10€

Pâté en croûte : volailles et foie gras- 12€

Salade lyonnaise : poitrine de porc, œuf mollet, Croûtons de pain de campagne - 10€

L'Oeuf en meurette - 9€

Gâteau de foies de volaille, sauce financière - 10€

Ravioles de queue de boeuf, brunoise de céleri - 11€

PLATS

Tête de veau, sauce Gribiche, légumes de saison - 15€

Volaille fermière et champignons à la crème, paillasson lyonnais - 14€

L'authentique Andouillette tirée à la ficelle, Maison Bobosse, sauce moutarde, paillasson lyonnais - 15€

Casse-croûte de Ris de veau, écrasé de pommes de terre - 16€

Pièce du Boucher, sauce aux échalotes, légumes de saison, pommes de terre à l'huile de truffe - 15€

Filet de Dorade rôti à l'unilatéral, légumes de saison - 16€

Quenelle lyonnaise au brochet, sauce Nantua - 16€

La Suggestion du Chef - 14€

FROMAGES

Cervelle de canut Maison - 3€

Faisselle de fromage blanc à la crème ou au coulis de nectarine - 3€

1/2 Saint Marcellin affiné - 3,5€

DESSERTS

Pêche au vin rouge, biscuit sablé, glace vanille - 6€

Baba au rhum - 7€

Tarte fine aux pommes, fleur de thym, glace vanille - 6€

Tarte à la praline, glace vanille - 6€

Crème brûlée - 5€

Entremet au chocolat, crème anglaise - 7€

MENU DES GÔNES - 19,50€

au choix Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

MENU DES CANUTS - 26,50€

au choix sur l'ensemble de la carte : Entrée / Plat / Fromage ou Dessert