

Nos spécialités lyonnaises:

Salade lyonnaise	9.50€
Pâté en croûte	9.50€
Os à moelle en persillade	12€
Quenelles de brochet sauce Nantua, riz basmati	15€
Saucisson de Lyon en brioche, cèpes, épinards et crème de moutarde	16.50€
Andouillette de veau (maison Bobosse), haricots en persillade	18.50€
Pieds de porc (maison Daval) farcis au ris de veau, salade lyonnaise	21€
Cervelle de canut (faisselle, échalotes, fines herbes et vinaigre)	6.50€
Tarte aux pralines roses	6.50€

Les planches à partager :

Assortiment de cochonnailles et cervelle de canut	6.50€/pers
Croûton de moelle, beignet de St-Marcellin, éperlan et pâté en croûte	10€/pers

Entrées :

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons et œuf poché)	9.50€
Pâté en croûte	10€
Beignets de St-Marcellin	11.50€
Os à moelle en persillade	12€
Fritures d'éperlans sauce tartare	12.50€
Tartare de saumon au citron et huile d'olives	12.50€

Plats :

Quenelles de brochet sauce Nantua, riz basmati	15€
Saucisson de Lyon en brioche, cèpes, épinards et crème de moutarde	16.5€
Pièce de bœuf, sauce au poivre et pommes rissolées	18.50€
Andouillette de veau (maison Bobosse), haricots en persillade	18.50€
Dos de cabillaud en escabèche, arancini aux petits pois	20€
Pieds de porc farcis aux ris de veau (maison Daval), salade lyonnaise	21€
Magret de canard au cassis et frites de polenta	22€
Ris de veau aux morilles, haricots en persillade	24.50€
Gambas au pesto, flan de courgettes au thym	26€

Desserts :

Cervelle de Canut (faisselle, échalote, fines herbes, crème et vinaigre)	6.50€
Mi-cuit chocolat et praliné	6.50€
Nougat glacé à la bergamote	6.50€
Tarte aux pralines roses	6.50€
Pêche melba	7.50€
Verrine chocolat blanc et abricots	7.50€
Assortiment de fromage sélection des Frères Marchand	8.50€

Formules du midi

Menu complet du jour	19.5€
Entrée + plat du jour	15€
Plat du jour + dessert	14.5€
Plat du jour seul	10.5€

Menu à 24€

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons et œuf poché)

Ou

Pâté en croûte

&&&&

Quenelles de brochet sauce Nantua, riz basmati

Ou

Saucisson de Lyon en brioche, cèpes, épinards et crème de moutarde

&&&&

Mi-cuit chocolat et praliné

Ou

Nougat glacé à la bergamote

Menu à 35€

Beignets de St-Marcellin

Ou

Tartare de saumon au citron et huile d'olives

&&&&

Dos de cabillaud en escabèche, arancini aux petits pois

Ou

Magret de canard au cassis et frites de polenta

&&&&

Dessert au choix

Menu enfants

jusqu'à 10 ans 12€

Pâté en croûte

Ou

Assiette de cochonnailles

&&&&

Pièce de bœuf, pommes rissolés

Ou

Dos de cabillaud, arancini aux petits pois

&&&&

Deux boules de glace