

ENTRÉES

Œufs Meurette	10 €
Cassolette de sauce au vin, œuf et croutons.	
Salade Lyonnaise	11 €
Salade verte de saison, croutons, œufs pochés, lard grillé, tomates.	
Escargots de Bourgogne	14 €
Rôti dans un caquelon, au beurre persillé (x12)	
Foie gras	15 €
Servi avec duo de chutney de figues et oignons confits, toast de pain d'épice maison	

PLATS

Gratin de ravioles	16 €
Ravioles du terroir, crème de parmesan et salade verte	
Joue de Porc à la lyonnaise	17 €
Cuite à la marmite, dans une sauce au vin, servie avec pommes de terre grenailles et légumes de saison	
Quenelle de brochet	18 €
Recette artisanale, accompagnée de légumes de saison et riz pilaf	
Filet de daurade en croûte d'épices	23 €
Croute de paprika, curry et cumin, filet de dorade doré au four, servi avec des pommes de terre grenailles et légumes de saison	
Ris de veau aux champignons	25 €
Cassolette de ris de veau et penne, crème forestière : cèpes, champignons bruns et morilles	
Filet de Bœuf	26 €
Du Massif central, cuit au beurre, sauce aux 3 baies Pommes de terre grenailles, légumes de saison	



FROMAGES

Demi Saint Marcellin	6 €
Salade, noix et confit d'abricot	
Cervelle de Canut	6 €
Faisselle fouettée aux herbes fraîches, ail et échalote	
Fromage blanc	6 €
Coulis d'abricot, fruits rouges ou crème	

DESSERTS

Crème brûlée	7 €
Tarte tatin	8 €
Tarte praline	8 €
Brioche perdue	8 €
Coulis caramel beurre salé, chantilly, glace vanille	
Baba au rhum	9 €
Rhum brun, chantilly	
Moelleux au chocolat	9 €
Coulis caramel, boule de glace vanille et chantilly	
Café Gourmand	9 €
Coupe 2 ou 3 boules au choix :	5 € / 7 €
menthe-chocolat, citron jaune, cassis, vanille, café, chocolat, abricot, poire	

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

La Mints 2 boules menthe chocolat et Get 27	10 €
Le Colonel 2 boules citron jaune vodka	10 €
La Vigneronne 2 boules cassis, marc et fruits rouges	10 €
La Julie 1 boule café 1 boule vanille et Bailey's	10 €
L'Abricote 2 boules abricot et liqueur d'abricot	10 €
L'Hélène 1 boule poire 1 boule chocolat et liqueur de poire	10 €



MENU
DES COPAINS
26€

Œufs Meurette

Cassolette de sauce au vin,
œuf et croutons.

ou

Salade Lyonnaise

Salade verte de saison, croutons,
œufs pochés, lard grillé, tomates.

Quenelle au brochet

Recette artisanale, accompagnée de légumes de
saison et du riz pilaf

ou

Joue de Porc à la lyonnaise

Cuite à la marmite, dans une sauce au vin,
servie avec pommes de terre grenailles
et légumes de saison

Dessert au choix

Supplément Fromage 3€

MENU
DES GONES
11€

Aiguillettes de poulet

ou

Filets de cabillaud pané
accompagné de frites

+

Glace à l'eau fusée

ou

1 boule vanille

MENU
DES COCHONS
36€

Escargots de Bourgogne

Rôti dans un caquelon,
au beurre persille

Ou

Foie gras

Servi avec duo de chutney figues
et oignons confits,
toast de pain d'épice maison

Filet de daurade en croûte d'épices

Croute de paprika, curry et cumin,
filet de dorade dore au four, servi avec un écrasé de
pommes de terre à l'huile d'olive et ses légumes de
saisons

Ou

Filet de bœuf

Du Massif central, cuit au beurre, sauce aux 3 baies
pommes de terre grenailles, légumes de saisons

Ou

Ris de veau aux champignons

Cassolette de Ris de veau et penne, crème
forestière : cèpes, champignons bruns et morilles.

Dessert au choix

Supplément Fromage 3€

