

Copains comme Cochons

PLANCHES

La copine	14 €
Saint Marcellin, Brie, Tomme, Comté	
La cochonne	17 €
Jambon Serrano, speck, jambon blanc, coppa, rosette et mortadelle	
La coquine	28 €
Saint Marcellin, Brie, Tomme, Comté, jambon Serrano, speck, jambon blanc, coppa, rosette et mortadelle	

ENTRÉES

Entrée des copains	9 €
Entrée suivi d'un plat	
Salade Lyonnaise	11 €
Salade verte de saison, croutons, œufs pochés, lard grillé	
Quatuor de tomates & Burrata	13 €
Tomate cœur de bœuf, tomate ananas jaune, tomate zébra, tomate noire de crimée, burrata, pesto, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive affinée	
Ardoise Terre & Mer	15 €
Saumon mariné et magret fumé	



PLATS

2 accompagnements au choix : frites fraîches, riz ou légumes

Gratin de ravioles 	16 €
Ravioles du terroir, crème de parmesan et salade verte de saison	
Filet de limande Meunière	18 €
Recette traditionnelle française	
Tablier de sapeur	18 €
Sauce gribiche	
Peppa Burger	19 €
Buns, effiloché de porc basse température, oignons frits, tomates confites, cornichons, moutarde à l'ancienne, jus de viande, emmental français, salade	
Bavette d'ailou - Origine UE	21 €
Sauce St Marcellin	
Côte de bœuf 380g - Origine UE	27 €
Sauce Béarnaise	

TARTARES

Servi avec frites fraîches et salade

Tartare de boeuf	19 €
ketchup, mayonnaise, tabasco, câpres, cornichons, oignons, échalotes	
Tartare de saumon	21 €
Coriandre et graines de sésame	

MAXI SALADES

Salade lyonnaise	16 €
Salade verte de saison, croutons, œufs pochés, lard grillé	
Salade Jule	18 €
Salade verte de saison, poulet mariné, parmesan, olives noires, tomates, croutons, sauce César	
Salade Daisy	18 €
Salade verte de saison, magret fumé, noix, figues confites, betterave, avocat, feta, vinaigrette bistrot, crème balsamique	
Salade Ariel	19 €
Salade verte de saison, saumon mariné, burrata crémeuse, avocat, tomates, vinaigrette bistrot, crème balsamique	



FROMAGES

Fromage blanc	5 €
Coulis d'abricot, fruits rouges ou crème	
Demi Saint Marcellin	6 €
Salade, noix et confiture d'abricot	
Cervelle de Canut	6 €
Faisselle fouettée aux herbes fraîches, ail et échalote	

DESSERTS

Panna cotta coulis au choix	6 €
Crème brûlée	7 €
Mousse au chocolat maison	7 €
Tiramisu	7 €
Ananas rôti boule de glace yaourt	8 €
Gaufre	8 €
Coulis ou nocciolata et chantilly	
Baba au limoncello	9 €
chantilly	
Café des Gourmands	9 €
Coupe 2 ou 3 boules au choix :	5 € / 7 €
menthe-chocolat, vanille, café, chocolat, yaourt, pistache, coco abricot, poire, citron jaune, citron vert, cassis, litchi, framboise	

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

La Mints 2 boules menthe chocolat et Get 27	10 €
Le Colonel 2 boules citron jaune vodka	10 €
La July 1 boule café 1 boule vanille et Bailey's	10 €
L'Abricote 2 boules abricot et liqueur d'abricot	10 €
L'Hélène 2 boules poire et liqueur de poire	10 €

NOS DIGESTIFS

Limoncello / Manzana	6 €
Get 27 / Get 31 / Baileys	8 €
Genepi / Poire / Armagnac	8 €
Cognac	9 €
Rhum Secha de la Silva	9 €
Marc de Bourgogne - Jacoulot	9 €
Menthe poivrée - Jacoulot	9 €
Prunelle de Bourgogne / Sapin - Jacoulot	10 €
Chartreuse verte ou jaune	10 €
Balvenie 12 ans	12 €



MENU
DES COPAINS
29€

Salade Lyonnaise

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

OU

Quatuor de tomates & Burrata

Tomates, burrata, pesto, crème de vinaigre balsamique,
huile d'olive affinée

OU

Salade Jule

Salade verte de saison, poulet mariné, parmesan, olives
noires, tomates, croutons, sauce César

Filet de limande Meunière

Recette traditionnelle française

OU

Bavette - Origine UE

Sauce St Marcellin

OU

Gratin de ravioles

Ravioles du terroir, crème de parmesan et salade verte
de saison

Panna Cotta

Coulis au choix

OU

Mousse au chocolat

OU

Tiramisu

OU

Ananas rôti

Boule de glace yaourt

Supplément Fromage 3€

