

Entrées



- Salade Lyonnaise** €12.00
Œuf Poché, Lardons Grillés et Croûtons Dorés
- Os à Moëlle à la Croque au Sel** €13.50
Salade Verte
- Acras de Morue au Piment d'Espelette** € 15.50
Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé
- Pâté Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras** € 16.00
Condiments et Salade Verte
4^{ème} au Championnat du Monde de Pâté-Croûte
- Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé** € 19.50
7 Pièces servies en Petits Pots
- Saumon Frais Mariné à l'Aneth** € 19.80
Crème Montée au Citron, Pain de Campagne Grillé
- Jambon Bellota 40 mois+** € 24.50
Tranché finement et Accompagné de Beurre et Condiments
- Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel** € 24.50
Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé

Pâtes du Moment

- Penne Rigate à l'Arrabiata** € 16.50
Tomates Concassées, Ail, Piment et Parmesan Reggiano
- Gratin de Ravioles de Royan à l'Emmental** € 19.50
- Risotto Arborio aux Queues de Gambas Décortiquées** € 28.00
Coulis d'Ecrevisses

Végétariens

- Assiette Végétalienne* (Plat servi chaud)** € 18.90
Légumes du Moment à l'Huile d'Olive Vierge Extra.
*Plat sans Gluten

Prix Nets taxes et service compris.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Poissons



- Tartare aux Deux Saumons, Saumon Frais et Mariné** € 18.50
Crèmeux d'Avocat, Pommes Frites Fraîches
- Quenelle de Brochet Sibia, Sauce Nantua** € 20.50
Aux Écrevisses et aux Champignons, Riz Basmati
- Morue Fraîche en Aioli** € 29.80
Légumes du Marché et Aioli servie à part
Notre Incontournable
- Bar Entier Grillé à la Plancha** (Environ 600g) € 33.90
Pommes Vapeur et Huile Vierge
Préparé en Filets à votre Table sur demande
- Sole Meunière au Beurre Fin** (Environ 700g) € 64.00
Pommes Vapeur et Citron
Préparé en Filets à votre Table sur demande

Vianades

Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau et Préparés à la Commande :

- Le Classique :** Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres € 22.50
Salade Verte et Pommes Frites Fraiches
- Le César :** Le Classique Poêlé aller-retour € 22.50
Salade Verte et Pommes Frites Fraiches
- Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis** € 26.80
Jus de Veau, Câpres et Citron
Notre Incontournable
- Foie de Veau à La Lyonnaise** € 28.50
Pommes Purée Maison au Beurre Fin
- Poulet de Bresse aux Morilles** € 29.80
Riz Basmati
- Filet de Bœuf Grillé à la Plancha** € 33.00
Haricots Verts et Pommes Frites Fraîches.
- Sauce Béarnaise **Ou** Jus réduit au Thym
- Escalope de Veau aux Morilles** € 34.80
Tagliatelles

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Fromages



| | |
|--|---------|
| Demi Saint Marcellin affiné Mère Richard | € 4.50 |
| Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse | € 5.50 |
| Fromage Blanc en Faisselle Crème Double ou Coulis de Fraises | € 6.80 |
| Cervelle des Canuts | € 7.40 |
| Saint Marcellin affiné Mère Richard | € 7.50 |
| Chariot de Fromages | € 12.50 |

Délices & Gourmandises

| | |
|--|---------|
| Café Gourmand Café Espresso accompagné de 3 Mignardises | € 9.00 |
| Coupe Colonel 2 Boules de Sorbet Citron et Vodka | € 9.00 |
| Palette de Glaces et Sorbets 3 Parfums au Choix | € 9.00 |
| Vacherin Minute aux Fruits de Saison Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille, Coulis de Fraises et Chantilly Maison | € 9.50 |
| Crème Brûlée à la Vanille Bourbon | € 9.50 |
| Baba au Rhum - Un Grand Classique - Rhum et Chantilly Servis à Part | € 9.50 |
| Ile Flottantes Crème Anglaise, Sauce Caramel | € 9.50 |
| Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison - Chocolat Chaud, Compote et Chantilly | € 9.80 |
| Tarte Tatin aux Pommes Servie Tiède accompagnée de Glace Vanille | € 10.50 |
| Coulant au Chocolat Noir (12 minutes de cuisson) Glace Noix de Pécan | € 11.50 |