

Entrées



Œufs Mimosa Traditionnels, Mayonnaise Maison

Œuf Poché, Lardons Grillés et Croûtons Dorés

€6.80

Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé

€ 15.50

Pâté Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras

Condiments et Salade Verte

4^{ème} au Championnat du Monde de Pâté-Croûte

€ 17.00

Saumon Frais Mariné à l'Aneth

Crème Montée au Citron & Pain de Campagne Grillé

€ 21.80

Jambon de Parme 18 mois+

Tranché finement et Accompagné de Beurre et Condiments

€ 24.50

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé

€ 24.50

Pâtes du Moment

Ravioles « Scrigni » à la Burrata des Pouilles, Crème de Parmesan

7 Pièces.

€ 16.50

Spaghettoni Quadrati à la Sicilienne

Anchois, Câpres, Parmesan Reggiano, Olives & Ail

€ 18.00

Ravioles « Bauletti » au Homard, Bisque de Homard & Crème Fouettée

6 Pièces.

€ 24.50

Salades du Moment

Salade César

Cœur de Romaine, Émincé de Blancs de Volaille,
Copeaux de Parmesan Reggiano, Croûtons & Sauce César.

entrée : € 14.00 / plat : €19.50

Salade Lyonnaise

Œuf Poché, Lardons Grillés & Croûtons Dorés.

entrée : € 14.00 / plat : € 22.00

Salade Caprese

Authentique Mozzarella Di Buffala de Naples, Tomates,
Basilic & Huile d'Olive Extra Vierge.

entrée : € 13.00 / plat : € 18.00

Éventail Melon / Jambon Cru

entrée : € 13.00 / plat : € 18.00

Assiette Végétalienne* (Plat servi chaud)

Légumes du Moment à l'Huile d'Olive Vierge Extra.

€ 18.90

* Plat sans Gluten

Poissons



Tartare aux Deux Saumons, Saumon Frais et Mariné Pommes Frites Fraîches, Salade Verte & Crèmeux d'Avocat	€ 20.50
Quenelle de Brochet Sibilia, Sauce Nantua Aux Écrevisses et aux Champignons, Riz Basmati	€ 21.50
Seiche à la Plancha, Persillade Délicate Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive Vierge Extra	€ 25.00
Thon Mi-Cuit & Aubergines Fondantes	€ 27.00
Morue Fraîche en Aïoli Légumes du Marché et Aïoli servie à part <i>Notre Incontournable</i>	€ 29.80
Bar Entier Grillé à la Plancha (Environ 600g) Pommes Vapeur & Huile Vierge <u>Préparé en Filets à votre Table sur demande</u>	€ 33.90
Sole Meunière au Beurre Fin (Environ 400-500g) Pommes Vapeur & Citron <u>Préparé en Filets à votre Table sur demande</u>	€ 55.00

Viandes

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

Le Classique : Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres Salade Verte et Pommes Frites Fraîches	€ 23.00
Le César : Le Classique Poêlé aller-retour Salade Verte et Pommes Frites Fraîches	€ 23.00
Pluma Ibérique à la Plancha Pommes Grenailles	€ 27.00
Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis Jus de Veau, Câpres et Citron <i>Notre Incontournable</i>	€ 28.00
Filet de Bœuf Grillé à la Plancha Haricots Verts & Pommes Frites Fraîches. - Sauce Béarnaise Ou Jus réduit au Thym	€ 33.00



Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse	€ 5.50
Fromage Blanc en Faisselle Crème Double ou Coulis de Fraises	€ 6.80
Cervelle des Canuts	€ 6.50
½ Saint Marcellin Affiné Mère Richard	€ 6.50
Assortiment de Fromages	€ 14.00

Délices & Gourmandises

Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison - Chocolat Chaud, Compote & Chantilly Servis à Part	€ 9.80
Baba au Rhum - Un Grand Classique - Rhum & Chantilly Servis à Part	€ 9.50
Vacherin Minute aux Fruits de Saison Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille, Coulis de Fraises & Chantilly Maison	€ 9.50
Fraises à la Cardinale Glace Vanille, Coulis de Fraises & Chantilly Maison	€ 11.00
Omelette à la Norvégienne Revisitée au Cointreau Glace Vanille, Coulis de Fraises & Chantilly Maison	€ 13.50
Cœur Coulant au Chocolat Noir (12 minutes de préparation) Sorbet Framboise	€ 11.50
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	€ 9.50
Citron Givré aux Éclats de Fraises 2 Boules de Sorbet Citron et Vodka	€ 8.50
Palette de Glaces et Sorbets 3 Parfums au Choix	€ 9.00
Coupe Colonel 2 Boules de Sorbet Citron et Vodka	€ 9.00

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