Entrées à partager ou pas !

Sardinettes à l'Huile d'Olive Rosalita (14/18 unités) **€** 18.50
Beurre Demi-Sel, Pain Grillé & Citron

Acras de Morue au Piment d'Espelette **€** 15.50
Bouquet de Salade Verte & Coulis de Tomates Epicé

Pâté Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras **€** 18.00
Condiments & Salade Verte
4ème au Championnat du Monde de Pâté-Croûte

Tataki de Thon Mariné au Soja, Citron Vert & Gingembre **€** 21.80
Pain de Campagne Grillé & Crémeux d'Avocat

Jambon de Parme 18 mois+ **€** 24.50
Tranché finement et Accompagné de Beurre & Condiments

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel **€** 26.00
Chutney de Fruits & Pain de Campagne Grillé

Arancini à la Bolognaise **€** 12.50
Bouquet de Salade Verte & Coulis de Tomates Épicé

Salade Lyonnaise **Entrée : €** 15.00 **/ Plat : €** 22.00
Œuf Poché, Lardons Grillés & Croûtons Dorés

Pâtes

Parpadelles aux Champignons **€** 21.00
Cèpes, Champignons de Paris, Ail, Persil & Parmesan Reggiano

Penne All Arrabbiata **€** 18.00
Tomates Concassées, Ail, Piment & Parmesan Reggiano

Ravioles « Bauletti » au Homard, Sauce aux Écrevisses **€** 24.50
6 Pièces

****

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

Poissons

Escalope de Saumon à la Crème d'Oseille **€** 27.00
Riz Noir Vénéré

Quenelle de Brochet Sibilia, Sauce Nantua **€** 25.00
Aux Écrevisses & Champignons, Riz Basmati

Filet de Truite Grillé à l'Unilatéral **€** 25.00
Tombée d'Épinards, Noisettes Torréfiées & Beurre Blanc Citronné

Morue Fraîche en Aïoli Maison **€** 29.80
Légumes du Marché & Aïoli servie à part
Notre Incontournable

Bar Entier Grillé à la Plancha (Environ 600g) **€** 33.90
Pommes Vapeur & Huile Vierge
Préparé en Filets à votre Table sur demande

Sole Meunière au Beurre Fin (Environ 500g) **€** 59.00
Pommes Vapeur & Citron
Préparé en Filets à votre Table sur demande

Viandes

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

Le Classique : Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres **€** 25.00
Salade Verte & Pommes Frites Fraiches

Le César : Le Classique Poêlé aller-retour **€** 25.00
Salade Verte & Pommes Frites Fraiches

Saucisson Chaud Pistaché, Jus Corsé **€** 22.00
Lentilles Vertes du Puy Mijotées & Pommes Fondantes

Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis **€** 29.00
Jus de Veau, Câpres et Citron
Notre Incontournable

Filet de Bœuf Grillé à la Plancha **€** 35.00
Haricots Verts & Pommes Frites Fraîches.
- Sauce Béarnaise **Ou** Jus réduit au Thym

Foie de Veau Poêlé **€** 31.00
Déglacé au Vinaigre de Framboise & Jus de Veau
Haricots Verts & Pommes Purée Maison

Poulet de Bresse aux Morilles **€** 33.00
Parpadelles

Bœuf et **V**eau "**O**rigine **France** ou **U.E**"

Fromages

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 & Gurmandises

Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison - Chocolat Chaud, Compote & Chantilly Servis à Part	**€** 10.00
Baba au Rhum - Un Grand Classique - Rhum & Chantilly Servis à Part	**€** 10.00
Vacherin Minute aux Fruits de Saison Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille, Coulis de Fraises & Chantilly Maison	**€** 9.50
Omelette Norvégienne Revisitée au Cointreau	**€** 11.50
Cœur Coulant au Chocolat Noir (12 minutes de préparation) Sorbet Framboise	**€** 11.50
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	**€** 9.50
Coupe de Fruits de Saison	**€** 11.00
Palette de Glaces et Sorbets 3 Parfums au Choix	**€** 9.00
Coupe Colonel 2 Boules de Sorbet Citron et Vodka	**€** 9.00
Café Gourmand	**€** 9.00

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