

Les Entrées de 9.50€ à 22.80€



## Les 2 Entrées du Semainier au Choix

### Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

### Artichauts, Haricots Verts et Tomates

Cœur d'Artichaut, Haricots Verts à l'échalote, Tomates mondées, Vinaigrette Moutardée.

### Jambon Serrano Duroc 24 mois Grande Réserve

Tranché finement et Accompagné de Beurre et Condiments.

### Burrata Crémeuse des Pouilles

Tomates Anciennes à l'Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

### Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé,

### Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé.

Végétalien à 18.60€



### Assiette Végétalienne\* (Plat servi chaud)

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

\*Plat sans Gluten

## *Suggestion du Moment Selon Arrivage*

*Poisson Entier découpé à votre Table*

*Daurade Royale, Bar, Sole.*

*Prix en fonction du Marché*

## Les Poissons de 19.60€ à 32.90€



### **Le Poisson du Semainier**

Selon Arrivage.

### **Tartare de Saumon Frais et Avocat**

Pommes Frites Fraîches et Roquette.

### **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua**

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

### **Tentacules de Poulpe Grillés à la Plancha**

Pommes Roseval à l'Huile d'Olive Vierge Extra et Fines Herbes.

## Les Viandes "Origine France" de 19.60€ à 32.80 €

### **La Viande du Semainier**

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

**L'Italien :** Parmesan, Pistou, Jus de Citron, Huile d'Olive, Moutarde, Câpres.  
Pommes Frites Fraîches, Roquette et Tomates Cerise Confites.

**Le César :** Le Classique Poêlé aller-retour.  
Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

#### **Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis**

Jus de Veau, Câpres et Citron.

#### **Filet de Bœuf Grillé à la Plancha**

Pommes Duchesse et Légumes Fanés.

- Sauce Béarnaise **Ou** Jus réduit au Thym

Bœuf et Veau "Origine France ou U.E"

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

**Les Fromages de 5.50€ à 7.50€**



**Saint Marcellin affiné "Mère Richard"**

Le Saint Marcellin entier

**Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse**

**Fromage Blanc en Faisselle**

Crème Double ou Coulis de Fraises

**Délices & Gourmandises de 8.90€ à 11.80€**



**Les 2 Desserts du Semainier au Choix**

**Fraises Natures des Monts du Lyonnais**

**Palette de Glaces et Sorbets**

3 parfums au Choix.

**Baba au Rhum - Un Grand Classique -**

Rhum et Chantilly Servis à Part.

**Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison -**

Chocolat Chaud et Chantilly.

**Millefeuille aux Fraises des Monts du Lyonnais**

Crème Vanillée et Pistache.

**Tarte au Citron Meringuée Revisitée**

Dôme Chocolat Blanc, Crème Citron, Sorbet Citron.

**Vacherin Minute aux Fruits Frais**

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,  
Coulis de Fraises et Chantilly.

**Coulant au Chocolat Noir Valrhona,**

Coulant Choco-Framboises, Sorbet Framboises.,  
10 Minutes de Préparation.