

Les Entrées de 9.80€ à 25.80€



## Les 2 Entrées du Semainier au Choix

### Salade Lyonnaise

Œuf Poché, Lardons Grillés et Croûtons Dorés.

### Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

### Jambon Serrano Duroc 24 mois Grande Réserve

Tranché finement et Accompagné de Beurre et Condiments.

### Escargots de Bourgogne Romanzini au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots.

### Pâté Croûte « Maison » au Magret de Canard et Foie Gras

Condiments et Salade Verte.

### Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

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

### Petites Sardines (30/35 unités) Ramon Pena à l'Huile d'Olive (110gr)

Accompagnées de beurre, Pain Grillé et Citron.

### Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé.

## Végétalien à 19.90€

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

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

\*Plat sans Gluten

## *Selon la Chasse*

### Lièvre à la Royale Façon Antonin Carême

€ 36.80

Gratin de Macaronis, Airelles, Marrons et Sauce Grand-Veneur.

**Les Poissons de 19.90€ à 32.90€**



### **Le Poisson du Semainier**

Selon Arrivage.

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

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

### **Escalope de Saumon Grillée à la Plancha, Sauce à l'Oseille**

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

### **Morue Fraîche en Aioli**

Légumes du Marché et Aioli servie à part.

*N'hésitez pas à demander le Poisson Entier  
découpé à votre Table  
Prix en fonction du Marché*

**Les Viandes "Origine France" de 19.90€ à 35.90 €**

### **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.

#### **Poulet Fermier de l'Ain à la Crème et aux Morilles**

Riz Basmati.

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

Pommes Duchesse et Haricots Verts Frais.

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

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€**



**Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse**

**Saint Marcellin affiné "Mère Richard"**

Le Saint Marcellin entier

**Cervelle des Canuts**

**Fromage Blanc en Faisselle**

Crème Double ou Coulis de Fraises

**Délices & Gourmandises de 9.50€ à 11.80€**



**Les 2 Desserts du Semainier au Choix**

**Salade de Fruits Frais de Saison**

**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.

**Ananas Frais à La Cardinale**

Ananas tranché, Glace Vanille,

Coulis de Fraises et Chantilly.

**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-Orange, Glace Vanille,

10 Minutes de Préparation.