

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.

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

€ 35.90

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 34.80 €

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.

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.