

Les Entrées de 9.80€ à 25.80€



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

Condiments et Salade Verte.

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.

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

Accompagnées de beurre, Pain Grillé et Citron.

Les 2 Entrées du Semainier au Choix



Chou-Fleur façon Taboulé, Pickles d'Oignons Rouges

Crème Montée au Curry, Quelques Herbes Fraîches.

Œufs Meurette à la Beaujolaise

Champignons de Paris en Persillade, Lard Grillé et Croûtons.

Salade Lyonnaise

Œuf Poché, Lardons Grillés et Croûtons Dorés.

Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

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

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé.

Les Pâtes du Moment de 19.90€ à 26.80€

Penne Rigate à l'Italienne

Tomates Concassées, Jambon Cru et Parmesan Reggiano.



Ravioles "Argenson", Farce et Sauce selon le Marché du Jour

Gratin de Macaronis aux Cèpes, Salade Verte

Végétarien à 20.90€

Assiette Végétalienne* (Plat servi chaud)

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

*Plat sans Gluten

Prix Nets taxes et service compris.

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



Les Poissons de 19.90€ à 59.00€

Le Poisson du Semainier

Selon Arrivage.

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

Filets de Rouget Barbet en Croûte Feuilletée, Sauce Choron

Rouget Barbet désarêté, Farce aux Noix de St Jacques et Pistaches, Epinards en Branches.

♥ Morue Fraîche en Aïoli

Légumes du Marché et Aïoli servie à part.

Préparée en Filets à votre table.

Sole Meunière au Beurre Fin (500/600g)

Pommes Vapeur et Citron.

Les Viandes "Origine France" de 19.90€ à 34.00 €

La Viande du Semainier

Généreuse Tête de Veau, Sauce Gribiche

Quelques Légumes du Moment et Pommes Vapeur.

Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis

Jus de Veau, Câpres et Citron.

♥ Foie de Veau Poêlé, Haricots Verts Frais, Pomme Purée Maison

Déglacé au Vinaigre de Framboise et Jus de Veau.

Filet de Bœuf Grillé à la Plancha

Millefeuille Croustillant de Pommes de Terre et Carottes Fanes.

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

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.

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.

Déclinaison de la Figue

Figue Rôtie, Compotée de Figue, Crèmeux de Figue, Sorbet Figue.

Vacherin Minute aux Fruits Frais

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

Sphère au Chocolat Noir Valrhona,

Crème d'Agrumes, Sorbet Orange Sanguine, Chocolat Chaud Servi à part.

Mini-Choux autour de la Poire

Poire Rôtie, Crèmeux à la Poire, Sorbet et Coulis de Poires.

Prix Nets taxes et service compris.

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