

Les Entrées / Starters

Salade Lyonnaise	Salade Lyonnaise (petite ou format Salade Repas : + 2€) Salade verte, lardons, croutons et œuf poché <i>Green salad, bacon, croutons and poached egg (as a main 16€)</i>	14 €
~		
Gratinée Lyonnaise	Soupe à l'oignon, croûtons et emmental fondu <i>Traditional onion soup with croutons and grated cheese</i>	13 €
~		
Salade de Harengs	Harengs - Pommes à l'huile Salade de pommes de terre, harengs fumés et mesclun <i>Potatoes salad with onions and smoked herrings</i>	15 €
~		
Salade César revisitée	Grande Salade César façon Trois Maries Salade romaine, tomates, poulet, tapenade, croûtons, parmesan <i>Salad, tomatoes, chicken, tapenade, croutons and parmesan</i>	18 €
~		
Gaspacho et Burrata	Gaspacho de tomates fraîches au basilic, petits pois et Burrata crémeuse (origine Italie) <i>Tomatoes and basil gaspacho, creamy Burrata (from Italy) and peas</i>	17 €
~		
Mimosa à la truffe	Œuf façon "mimosa" à la truffe noire, tombée d'épinards frais à l'estragon et tuile de parmesan <i>Deviled egg with black truffle, fresh spinach and parmesan chip</i>	19 €
~		
Escargots de Bourgogne	Douzaine d'escargots au beurre persillé (ou par 6 : 12€) <i>A dozen Burgundy snails cooked with parsley butter (by 6: 12€)</i>	19 €
~		
Foie Gras maison	Ballotine de Foie gras de canard mi-cuit, compote d'oignons au vinaigre de framboise, toast et mesclun <i>Half-cooked duck foie gras, onion chutney, bread crisp and salad</i>	24 €

Menu Lyonnais 30 €

Entrées Starters	Salade Lyonnaise Salade verte, lardons, croutons et œuf poché <i>Green salad, bacon, croutons and poached egg</i>
	ou
	Gratinée (Soupe à l'oignon, croutons et emmental fondu) <i>Traditional onion soup with croutons and grated cheese</i>
	ou
	Harengs - Pommes à l'huile Salade de pommes de terre, harengs fumés et mesclun <i>Potatoes salad with onions and smoked herrings</i>

	Quenelle soufflée de Brochet artisanale (M. Bonhomme) coulis d'étrilles et riz pilaf <i>French dumpling like a fish soufflé, crab bisque and pilau rice</i>
	ou
Plats Mains	Saucisson pistaché Maison Gast, sauce vigneronne, pleurotes et pommes de terre Amandine au four <i>Pork sausage with pistachios, potatoes, mushrooms and red wine sauce</i>
	ou
	Suprême de poulet Fermier Label Rouge, servi avec gratin Dauphinois et sauce Suprême <i>Free-range chicken supreme, potatoes gratin and supreme sauce</i>

Fromage Cheese	1/2 St-Marcellin Renée Richard ou Cerveille de Canut
	ou
Dessert Maison	Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème pistachée
	ou
	Crème Brûlée à la fève de Tonka

Les Spécialités Lyonnaises

Quenelle Artisanale Cuisson 20 min ~	Quenelle de Brochet soufflée Maison "Bonhomme", Coulis d'étrilles et riz pilaf <i>French dumpling like a fish soufflé, crab bisque and pilau rice</i>	20 €
Saucisson Lyonnais Pistaché ~	Saucisson pistaché Maison Gast, sauce vigneronne, pleurotes et pommes de terre Amandine au four <i>Pork sausage with pistachios, potatoes, mushrooms and red wine sauce</i>	20 €
Andouillette BOBOSSE	Andouillette à la fraise de Veau, tirée à la ficelle, servie avec sauce moutarde, gratin Dauphinois et mesclun <i>Coarse-grained tripe sausage, mustard sauce, potatoes gratin, salad</i>	24 €

Les Plats Traditionnels

Suprême de poulet ~	Suprême de poulet Fermier Label Rouge, servi avec gratin Dauphinois et sauce Suprême <i>Free-range chicken supreme served with potatoes gratin, supreme sauce</i>	25 €
Filet de Daurade ~	Filet de Daurade Royale, risotto à la betterave rouge et beurre blanc <i>Sea bream fillet served with beetroot risotto and white butter sauce</i>	27 €
Plat Végétarien ~	Risotto à la betterave rouge, tofu et petits pois <i>Beetroot risotto with tofu and peas</i>	21 €
Bœuf Charolais 200 gr	Filet de Boeuf Charolais et son jus, gratin de patates douces et haricots verts frais <i>Charolais Beef fillet, sweet potatoes gratin and fresh green beans</i>	30 €

Menu Signature 48€

Par le Chef Gael DAH

Entrée
Starter

Oeuf façon "mimosa" à la truffe noire,
tombée d'épinards à l'estragon et tuile de parmesan
Deviled egg with black truffle, fresh spinach and parmesan chip

Plat
Main Course

Filet de Boeuf Charolais et son jus,
gratin de patates douces et haricots verts frais
Charolais Beef fillet, sweet potatoes gratin and fresh green beans

Fromage

**Demi Saint-Marcellin Renée Richard ou
ou Cervele de Canuts ou Faisselle**
Soft French cheese or Fresh cheese melt with cream, herbs, shallots ...

Et

Dessert

Dessert Maison au choix à la carte
(sup 2€ pour le Fondant au chocolat)
Homemade dessert of your choice
(+2€ for the Chocolate Fondant)

Fromages / Desserts Maison

1/2 Saint Marcellin Affiné "La Mère Richard" <i>Soft French cheese made from Cow's milk refined Mère Richard</i>	7 €
Cervelle de Canuts <i>Mashed fresh white cheese with cream, chopped herbs, shallots, salt, pepper, olive oil and vinegar</i>	7 €
Assortiment de Fromages affinés Sélection Mère Richard <i>Selection of refined cheeses from "La Mère Richard"</i>	12 €
* * *	
Crème Brûlée parfumée à la fève de Tonka <i>Custard infused with Tonka bean, crackle sugar topping</i>	8 €
Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème anglaise <i>Traditional pink pralines cake served with pistachio cream</i>	8 €
Fondant au chocolat noir Valrhona (cuisson 9 minutes) Glace noisette Bio Terre Adélice <i>Chocolate fondant (cooking time 9 min.) with organic hazelnut ice cream</i>	10 €
Soupe d'abricots et sorbet Framboise Bio Terre Adélice <i>Apricot soup served with Organic Raspberry sorbet</i>	8 €
Tarte aux pralines roses, glace verveine Bio Terre Adélice <i>Pink pralines tart served with Organic verbena ice cream</i>	9 €

Menu Végétarien (Vegan) 26€

Gaspacho de tomates fraîches au basilic, et compotée d'oignons <i>Fresh tomatoes and basil gaspacho, onion confit</i>
* * *
Risotto à la betterave rouge, tofu et petits pois <i>Beetroot risotto with tofu and peas</i>
* * *
Soupe d'abricots et sorbet Framboise Bio Terre Adélice

Menu Enfant 15€ (- de 10 ans)

* Un sirop
* Filet de poulet pané maison, gratin Dauphinois ou riz pilaf
ou
* Un 1/2 saucisson pistaché avec pommes de terre au four
* Un fromage blanc ou 1 boule de glace Bio Terre Adélice

Prix nets - Taxes et service inclus / Restaurant ouvert du mardi au dimanche midi et soir. 04.78.37.67.28