



## Les Spécialités Lyonnaises

Quenelle Artisanale Cuisson 20 min ~	<b>Quenelle de Brochet soufflée Maison "Bonhomme", Sauce homardine et riz pilaf</b> <i>French dumpling like a fish soufflé, lobster sauce and pilau rice</i>	21 €
Saucisson Lyonnais Pistaché ~	<b>Saucisson pistaché Maison Gast, sauce vigneronne, pleurotes et pommes de terre Amandine au four</b> <i>Pork sausage with pistachios, potatoes, mushrooms and red wine sauce</i>	21 €
Andouillette BOBOSSE	<b>Andouillette à la fraise de Veau, tirée à la ficelle, servie avec sauce moutarde, gratin Dauphinois et mesclun</b> <i>Coarse-grained tripe sausage, mustard sauce, potatoes gratin, salad</i>	24 €

## Les Plats Traditionnels

Suprême de poulet ~	<b>Suprême de poulet Fermier Label Rouge, servi avec gratin Dauphinois et sauce Suprême</b> <i>Free-range chicken supreme served with potatoes gratin, supreme sauce</i>	25 €
Plat Végé (vegan) ~	<b>Risotto à la betterave Chioggia, tofu sauté à la noix de muscade</b> <i>Chioggia beetroot risotto and tofu cooked with nutmeg</i>	22 €
Noix de St-Jacques ~	<b>Noix de Saint-Jacques rôties, risotto à la betterave Chioggia et sauce beurre rouge</b> <i>Roasted Scallops, Chioggia beetroot risotto and red wine sauce</i>	28 €
Bœuf Charolais 200 gr	<b>Filet de Boeuf Charolais et son jus, gratin de patates douces, panais et sauce au Poivre</b> <i>Charolais Beef fillet, sweet potatoes gratin, parsnip and pepper sauce</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 pamesan**  
*Deviled egg with black truffle, fresh spinach and parmesan chip*

\*\*\*

Plat  
Main Course

**Filet de Boeuf Charolais et son jus,  
gratin de patates douces, panais et sauce au Poivre**  
*Charolais Beef fillet, sweet potatoes gratin, parsnip and pepper sauce*

\*\*\*

Fromage

**Demi Saint-Marcellin Renée Richard ou  
ou Cervelle 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"

*Soft French cheese made from Cow's milk refined Mère Richard*

7 €

### Cervelle de Canuts

*Mashed fresh white cheese with cream, chopped herbs, shallots, salt, pepper, olive oil and vinegar*

7 €

### Assortiment de Fromages affinés Sélection Mère Richard

*Selection of refined cheeses from "La Mère Richard"*

12 €

\* \* \*

### Crème Brûlée parfumée à la fève de Tonka

*Custard infused with Tonka bean, crackle sugar topping*

8 €

### Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème anglaise

*Traditional pink pralines cake served with pistachio cream*

8 €

### Fondant au chocolat noir Valrhona (cuisson 9 minutes)

#### Glace noisette Bio Terre Adélice

*Chocolate fondant (cooking time 9 min.) with organic hazelnut ice cream*

10 €

### Crumble poire-cannelle, sorbet Châtaigne Bio Terre Adélice

*Pear and cinnamon crumble, with chestnut organic sorbet*

9 €

### Tarte aux pralines roses, glace verveine Bio Terre Adélice

*Pink pralines tart served with Organic verbena ice cream*

9 €

## Menu Végétarien ( Vegan ) 26€

### Potage de butternut (sans beurre ni crème)

et poireaux confits aux graines de sésame

*Butternut light soup, confit leeks with sesame seeds*

\* \* \*

### Risotto aux betteraves Chioggia, tofu sauté à la muscade

*Chioggia beetroot risotto and tofu cooked with nutmeg*

\* \* \*

### Comptée de poires, sorbet Châtaigne et marrons confits

*Pear and cinnamon compote, Organic chestnut sorbet*

## Menu Enfant 15€ (- de 10 ans)

\* Un sirop

\* Filet de poulet pané maison et gratin Dauphinois

**ou**

\* Un 1/2 saucisson pistaché avec pomme 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