

Les Entrées

- * Gratinée Lyonnaise (*soupe à l'oignon, croutons, emmental fondu*) **13€**
Traditional onion soup with croutons and grated cheese
- * Salade Lyonnaise traditionnelle **14€** - **Format Salade Repas: 16€**
Green salad, bacon, croutons and poached egg 14€ (as a main 16€)
- * Gâteau de foies de volaille, sauce Financière, poireaux confits aux graines de sésame **15€**
Chicken liver cake served with a savoury tomato and olive sauce, leeks with sesame seeds
- * Salade César (salade romaine, tapenade, tomates séchées, parmesan, poulet mariné) **17€**
Cesar salad (dried tomatoes, tapenade, parmesan cheese, chicken)
- * Saucisson Brioché aux morilles et trompettes de la mort **18€**
En format plat ; accompagné de gratin Dauphinois : 21€
Brioche sausage with mushrooms (morel and black trumpet) – as a starter or as a main
- * Œuf façon mimosa à la truffe d'été, tombée d'épinards à l'estragon, tuile de parmesan **19€**
Deviled egg with summer black truffle, fresh spinach and tarragon, parmesan chip
- * Ballotine de Foie gras mi-cuit, pain d'épices maison et chutney de poire **24€**
Homemade duck foie gras, gingerbread and pear chutney
- * Escargots de Bourgogne au beurre persillé – **par 6 : 12€ par 12 : 19€**
A dozen Burgundy snails cooked with parsley butter

Les Plats

- * Quenelle de Brochet soufflée Maison Bonhomme, sauce homardine et riz pilaf **21€**
French dumpling like a fish soufflé, lobster bisque and pilau rice
- * Saucisson chaud pistaché, sauce Vigneronne, pleurotes et pommes de terre au four **21€**
Pork sausage with pistachios, red wine sauce, mushrooms and baked potatoes
- * Andouillette Braillon tirée à la ficelle, sauce moutarde, mesclun et gratin Dauphinois
2 choix : Andouillette à base de porc 21€ ou à la Fraise de veau : 24€
Coarse-grained tripe sausage, mustard sauce and gratin. **2 options** : pork 21€ or veal 24€
- * Suprême de Poulet Fermier, sauce aux morilles, mousseline de pommes de terre **24€**
Free range chicken supreme, mushroom (morel) sauce, potatoes puree
-  * **Plat Végé** : Ragoût de lentilles corail aux asperges vertes et betteraves jaunes **21€**
Coral lentils stew with green asparagus and yellow beet
- * Cabillaud rôti, risotto crémeux aux asperges et betteraves jaunes, jus aux agrumes **27,5€**
Roasted Cod loin, creamy risotto with green asparagus, yellow beet and citrus sauce
- * Filet de Bœuf Charolais 200 gr, sauce aux cèpes, et légumes de saison **30€**
Charolais Beef fillet, mushrooms sauce, seasonal vegetables

Retrouvez également les Suggestions du Chef à l'ardoise

Menu Lyonnais 32€

Gratinée Lyonnaise (*soupe à l'oignon, croutons, emmental fondu*)

Ou

Salade Lyonnaise (*salade verte, croutons, lardons et œuf poché*)

Ou

Gâteau de foies de volaille, sauce Financière et poireaux confits

Quenelle de Brochet soufflée Maison Bonhomme,
sauce Homardine et riz pilaf

Ou

Saucisson chaud pistaché, sauce Vigneronne,
pleurotes et pommes de terre au four

Ou

Andouillette de porc tirée à la ficelle, sauce moutarde,
mesclun et gratin Dauphinois

½ Saint-Marcellin La Mère Richard **ou** Cervelle de Canut

Ou

Crème Brûlée parfumée à la fève de Tonka

Ou

Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème anglaise pistachée

Menu Signature 50€

Œuf façon mimosa à la truffe d'été,
tombée d'épinards à l'estragon, tuile de parmesan

Filet de Bœuf Charolais, sauce aux cèpes, légumes de saison

Fromage : ½ Saint Marcellin La Mère Richard
ou Cervelle de Canut

Dessert maison au choix dans notre carte
(*sup. 2€ pour le fondant et les profiteroles*)

Menu Végétarien 27€

Pot au feu de légumes de saison

Ragoût de lentilles corail aux asperges vertes et betteraves jaunes

Poire Belle-Hélène

Menu Enfant 15€ (moins 10 ans)

Kid's menu

Un sirop au choix

Steack de bœuf, pommes de terre au four

ou

Poulet pané, mousseline de pommes de terre

Fromage blanc ou 1 boule de glace ou sorbet

Les Fromages

* ½ Saint-Marcellin La Mère Richard 7 €

* Cervelle de Canut 7 €

* Assortiment de Fromages secs affinés Renée Richard 12 €

Les Desserts

* Crème Brûlée parfumée à la fève de Tonka 8 €

* Gâteau Lyonnais aux pralines, crème anglaise pistachée 8 €

* Profiteroles maison (glace vanille, sauce chocolat) 11 €

* Tartelette aux pralines roses, glace verveine Bio Terre Adélice 9 €

* Poire Belle-Hélène 9 €

* Fondant au Chocolat noir, glace noisette Bio Terre Adélice 10 €

Glaces artisanales : 4,50€ la boule