



LA CARTE

SOIRS ET WEEK-END

LE MENU DU MARCHÉ

Menu complet unique, hors carte, voir ardoise *

28€

LE MENU DE LA CUISINE

Menu complet au choix dans la carte*

34€

*PRIX PLATS À LA CARTE

ENTRÉES

OEUF EN MEURETTE 9€

Oeuf poché bio, sauce vin rouge, lardons et échalotes

SALADE COMPOSÉE 9€

Format plat

Salade verte, légumes rôtis, 15€
fourme d'Ambert, croûtons à l'ail, graines torréfiées, huile de basilic

GRAVLAX DE TRUITE 12€

Menu +3€

Marinade huile et baies roses et aneth, sauce fromage blanc aux herbes

SAINT-MARCELLIN RÔTI 9€

Saint-Marcellin rôti aux oignons confits

PLATS

BURGER VÉGÉTARIEN 21€

Galette de légumes, tomme des Monts du Lyonnais, avec potatoes épicées, sauce tartare et salade verte

POISSON DU JOUR 21€

Selon arrivage. Accompagné de risotto croustillant et de légumes rôtis, sauce forestière

TARTARE DE BOEUF THAÏ

180G...20€

250G...24€

Menu +4€

Coupé au couteau, cacahuètes, sauce soja, échalotes, coriandre fraîche avec pommes de terre rissolées et salade verte

MAGRET DE CANARD 24€

Menu +4€

Jus de miel au romarin, servi avec pommes de terre rissolées et légumes rôtis

PLAT SUGGESTION

Voir ardoise pour détails

DESSERTS

TRIO DE FROMAGES 9€

Fourme, Saint-Marcellin et tomme des Monts de Lyonnais

LE FONDANT 9€

Chantilly, caramel et glace vanille

CRÈME BRÛLÉE 9€

(Demander le parfum du jour)

TARTE À LA PRALINE 9€

LA POIRE 11€

Menu +2€

Financier, poires caramélisées, glace au caramel beurre salé