

La carte du déjeuner

Entrées

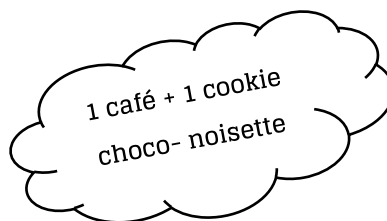
Saumon Gravelax, crème de citron, ail, échalote & ciboulette	14
Jambon cru Serrano Ibérique Juviles Ral affiné 20 mois ou +	13
Sardines de Galice à l'huile d'Olive, pain grillé, beurre	12
Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette, chutney de pruneaux	16
Les 6 escargots de Quincieux au beurre persillé	11
Pluma de cochon Bellota poêlée & Xipiter	17

Plats

Salade de tomates, burrata, pesto & pignons de pins	17
Bavette de bœuf (Salers - Angus de Normandie), sauce au poivre, purée de pommes de terre	25
Filet de bar mariné au citron & romarin, aubergines, poivrons & courgettes, émulsion de Calamansi	29

Fromages & Desserts

Saint Nectaire Fermier affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Chèvre frais à l'huile d'olive & piment d'Espelette, crumble de noix, figue rôtie au vinaigre balsamique	8
Le colonel, sorbet citron, vodka	7
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12
Brioche façon pain perdu, pommes, miel, cannelle, sarazin	9



Menu du jour

Entrée, plat, dessert - 26

Plat du jour -16

Entrée plat ou Plat dessert - 23

Entrée

Poireaux vinaigrette & huile de cerfeuil & maquereau à la flamme

Plats

Poisson du jour, mousseline de chou romanesco, céleri boule & beurre noisette citron

OU

Pastilla de volaille, purée de carottes, roquette, oignons, pistache & jus au curry

Fromage ou Dessert

Saint Nectaire fermier

OU

Flan pâtissier

Tous nos prix s'entendent TTC -Service compris - Allergène disponible sur demande

Mode de règlement CB - Espèces - Ticket Resto uniquement carte