

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Menu 39€

entrée – plat – fromage ou dessert

Entrées

Salade du marché Lyonnais (lardons, croûtons, œuf poché)	14
Sardines de Galice à l'huile d'olive, beurre & pain grillé	14
Tomate cœur de bœuf confite 8 heures au balsamique, ricotta & tomme de chèvre, pesto basilic	14
L'œuf mayo, jambon réserve 12 ans Juviles, céleri rémoulade, oignons frits	14
Terrine de tête de cochon, nos cornichons rien qu'à nous, condiments Savora	14
Le gros os à moëlle à la fleur de sel	14

Plats

Grande salade du marché Lyonnais (lardons, croûtons, œuf poché)	19
Pavé de lieu noir en croûte de pain, émulsion soja/citron	25
Tartare de bœuf émincé au couteau préparé en salle	25
Saucisse artisanale de la Famille Bernardin, purée maison & petit jus	25
Pluma de cochon Ibérique Belota mariné au Xipiter du Pays basque puis poêlée & cuite rosée	25
Notre célèbre cordon bleu, volaille, jambon blanc Italien, morbier	25

Fromages

Sélectionné et affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Faisselle de fromage blanc, fraises & coulis	6

Desserts

Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes	9
Figues rôties au vinaigre balsamique & glace vanille maison	9
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12 (+3€ au menu)

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE
SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE
MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

Entrée - 9

Entrée du jour

Plats - 17

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert - 6

Fromage blanc, crème, confiture

OU

Dessert du jour

Tous nos plats sont accompagnés
de pommes grenailles & légume de saison