

La carte

ENTRÉES

- CHORIZO DE TAUREAU DE CAMARGUES (20% de cochon) - 9
TERRINE DE TAUREAU DE CAMARGUES - 15
GROS OS A MOELLE A LA FLEUR DE SEL - 12
COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE HADDOCK - 14
PLUMA DE COCHON IBERIQUE JUSTE POËLÉE, XIPISTER - 15
PETITES SARDINES DE GALICE A L'HUILE D'OLIVE - 12

PLATS

- SALADE LYONNAISE COMME LE PATRON L'AIME
(salade frisée - des gros lardons & 2 œufs pochés) - 17
RIS DE VEAU POËLÉ AU BEURRE,
Champignons sautés & purée - 35
BAR RÔTI MARINÉ AU THYM & CITRON, purée- 29

FROMAGES & DESSERTS

- Saint Nectaire Fermier - 7
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier - 12
Brioche façon pain perdu cœur praliné - 9
Pommes, coings & noix - 9

Menu déjeuner - 24

Entrée Plat ou Plat Dessert - 20

Plat du jour - 13

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & HARENGS FUMÉ

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE PATATES DOUCES AU
BEURRE NOISETTE, CREME THYM - CITRON

ou

POISSON DU JOUR, CAROTTES AU MIEL,
FENOUIL CRU & EMULSION FENOUIL

SAINT NECTAIRE FERMIER

ou

DESSERT DU JOUR

Tous nos prix s'entendent TTC - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Consommez avec modération

Vins

verres 12,5 cl - pots de 50cl.

Blanc :

- IGP Côtes de Gascogne Horgelus : Verre 5€ - Pot 19€
AOC Ventoux : Verre 6€ - Pot 23€
AOC Jurançon sec 2021 : Verre 8€ - Pot 31€

Rosé :

- AOC Provence Château Demoiselles 2021
Verre 6€ - Pot 23€ - Bouteille 75cl. 35€

Rouge :

- AOC Côtes du Rhône:
Verre 4€ - Pot 15€
AOC Beaujolais Pétard de Comptoir 2021:
Verre 5€ - Pot 19€
AOC Cairanne Réserve de Seigneurs 2020
Verre 8€ - Pot 31€