

LA CARTE D'ÉTÉ

LA GRIGNOTE ENTRE POTES ON PARTAGE TOUT

TERRINE DE TAUREAU de la Manade de mon petit frère au Grau du roi (20% de porc)	- 15
SAUCISSON & CHORIZO DE TAUREAU, toujours de chez le frangin (20% de porc)	- 9
QUENELLE DE BROCHET DES DOMBES POÊLÉE, huile vierge à la tomate, olive & basilic	- 12
JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA	- 19
NOTRE CÉLEBRE CORDON BLEU, volaille, speck, cheddar	- 15
SOUPE FROIDE DE TOMATES GREEN ZÉBRA, chèvre frais, poivrons, croûtons	- 9
CROQUE MONSIEUR, pain de mie, jambon blanc d'auvergne, comté & beurre de cornichons	- 15
SARDINES DE GALICE A L'HUILE D'OLIVE, crêpes vonnassiennes & crème à l'aneth & citron	- 12
BURRATA DES POUILLES DE 250 gr., PETITS POIS, POIS GOURMANDS & PESTO	- 19
LA SALADE LYONNAISE COMME LE PATRON L'AIME	- 15
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE, juste grillée rosé à la plancha, arrosée de XIPITER	- 15
POULPE RÔTI AUX ÉPICES TANDOORI, huile vierge aux agrumes	- 19
COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE HADDOCK	- 12

RÉGALADES

L'ENTRECÔTE D'ENVIRON 300gr POÊLÉE AU BEURRE, pommes grenailles	- 35
TOMATE CŒUR DE BŒUF FARCIE AU COCHON DE LAIT CONFIT 8H, jus & pâtes fraîches maison	- 25
BAR CORSE RÔTI ENTIER AU THYM & HUILE D'OLIVE, légumes grillés à l'huile d'olive	- 35
TARTARE DE BŒUF, assaisonnement comme une ravigote, oignons crispy, pommes grenailles	- 19
VRAI CÔTE DE COCHON D'Auvergne POÊLÉE, haricots verts en persillade	- 35

GOURMANDISES SALÉES & SUCRÉES

LE PETIT PONT, le « Saint Marcellin » made in Guillotière	- 7.50
PLANCHE DE FROMAGE AFFINÉ PAR LA LAITERIE DE LYON	- 15
CRÊPES FACON SUZETTE flambées au Grand Marnier	- 11
SALADE DE PÊCHES & ABRICOTS, crémeux à la fleur d'oranger, brisure de sablé breton	- 8
BRIOCHE FACON PAIN PERDU, crème anglaise caramel, noisettes caramélisées & glace vanille	- 8
FRAMBOISINE, framboises, glace au yaourt Bulgare & liqueur de framboise BRANA	- 11

MENU PARTAGE – DÉCOUVERTE DE LA CARTE

SERVI A L'ENSEMBLE DE LA TABLE – 45€ PAR PERSONNE

Plats susceptibles de changés suivant approvisionnements & humeur du chef

SAUCISSON & CHORIZO DE TAUREAU de chez le frangin (20% de porc)

SOUPE FROIDE DE TOMATES GREEN ZÉBRA, chèvre frais, poivrons, croûtons

COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE HADDOCK

ooooo

QUENELLE DE BROCHET DES DOMBES POÊLÉE,

Huile vierge à la tomate, olive & basilic

POULPE RÔTI AUX ÉPICES TANDOORI, vinaigrette d'agrumes

ooooo

LA BELLE PIECE CHOISIE PAR LE CHEF

ooooo

FINAL SUCRÉ