

LA CARTE DU MIDI

MENU COMPLET – 23

Entrée Plat ou Plat Dessert - 19

Plat du jour seul - 12

POIREAUX VINAIGRETTE, LOMO DE COCHON IBERIQUE, CHIPS DE POIREAUX

PAUPIETTE DE VEAU, POMMES DE TERRE GRENAILLES, AIL, ECHALOTES, SAUCE MOUTARDE

ou

PAVÉ DE LIEU NOIR, RISOTTO AUX LÉGUMES, TUILE PARMESAN, ÉMULSION AU SAFRAN

LE PETIT PONT « le Saint Marcellin made in Guillotière »

ou

MIRABELLES, MOUSSE FROMAGE BLANC, BISCUIT AUX AMANDES

LES SUGGESTIONS

A PARTAGER OU PAS

PLANCHE DE SAUCISSON ET CHORIZO DE TAUREAU DE MON PETIT FRERE (20% de cochon) - 9

GROS OS A MOELLE A LA FLEUR DE SEL - 12

COUTEAUX GRATINÉS AU BEURRE DE HADDOCK - 14

PLUMA DE COCHON IBERIQUE JUSTE POËLÉE, CONDIMENT BASQUE XIPITER - 15

PETITES SARDINES DE GALICE A L'HUILE D'OLIVE, PAIN, BEURRE - 12

PLATS CANAILLES

BELLE COTE DE COCHON DE LA FERME LABORIE POELÉE AU BEURRE, PURÉE, PETIT JUS - 35

POULPE ROTI, HUILE VIERGE AUX AGRUMES, PURÉE - 25

LA SALADE LYONNAISE COMME L'AIME LE PATRON (avec 2 œufs & des gros lardons fumés) - 15

FROMAGES & DESSERTS

La planche de fromage - 15

Le petit pont, le « Saint Marcellin de la Guillotière » - 7,50

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier - 12

Brioche façon pain perdu cœur praliné - 9

Mousse à l'orange & figues, namélaka Dulcey - 9

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC - PAR PERSONNE -
SERVICE COMPRIS - CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE