

CARTE DU MIDI

Entrées

- Chorizo de taureau (20% de cochon) - 12
Saucisson de taureau (20% de cochon) - 12
Terrine de taureau camarguais - 15
Gros os à moelle a la fleur de sel - 12
Couteaux gratines au beurre de haddock - 14
Pluma de cochon ibérique juste poêlée - 15
Petites sardines de galice à l'huile d'olive - 12

Plats

- Salade lyonnaise comme le patron l'aime
(Salade frisée - gros lardons & 2 œufs pochés) - 17
Bavette poêlée au beurre & à l'échalote, purée - 19
Ris de veau, champignons sautes & purée - 35
Bar rôti entier, marine au thym & citron, purée- 29

Fromage ou Desserts

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

Menu du jour

Entrée - plat - dessert - 24

Entrée - 7

Saucisson Brioché, mesclun

Plats du jour - 13

Joue de bœuf braisé au vin rouge,
Gratin dauphinois

OU

Poisson du jour, tombée de chou rouge au vinaigre
de Xéres, émulsion safranée

Fromage ou dessert - 7

Saint Nectaire Fermier

OU

Baba au rhum, mascarpone vanille

Tous nos prix s'entendent TTC - Par personne -
Service compris - Allergène disponible sur demande
Mode de règlement CB - Espèces - Ticket resto le midi