

Déjeuner

Entrées

Entrée du Jour	9
Pressé de tête de cochon au persil & échalote, condiment Savora	14
Asperges vertes de l'Ain, vinaigrette à l'ail des ours & œuf	14
Le saucisson de taureau de la Manade Jullian chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon)	16
L'œuf mayo à l'ail noire, sardine de Galice & pickles de salicorne	14
La terrine de taureau de la Manade Jullian chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon)	16

Plats

Vol au vent, quenelle de brochet, crevettes Black Tiger, fenouil, champignons, bisque citronnelle	34
Notre Célèbre Cordon Bleu (volaille, rosette, raclette) & mesclun, jus de viande	23
Poisson du jour	17
Tartare de Bœuf émincé au couteau, préparé en salle, pommes grenailles & mesclun	24
Plat du jour	17
Pluma de cochon Ibérique Belota poêlée & cuite rosée, Xipiter du pays Basque & pommes grenailles	23

Fromages & Desserts

La cervelle de Canuts	7
Le fromage du moment	7
Faisselle de fromage blanc, crème fraîche & confiture de framboise	6
Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes	10
Rhubarbe, cake à la pistache, crème brûlée à la livèche	10
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12

Menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

Entrée

Entrée du jour

Plat

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert

Fromage blanc, crème, confiture de framboise OU Dessert du jour

Dîner

Apéro

Unique à Lyon en provenance de la Manade Jullian au Grau du Roi chez mon petit frère

Planche de saucisson de Taureau (20% de cochon) 16

La terrine de Taureau (20% de cochon) 16

Entrées

Asperges vertes de l'Ain, vinaigrette à l'ail des ours & œuf 14

Tataki de saumon mariné au soja, piment d'Espelette & gingembre, huile vierge grenade, coriandre 14

Pressé de tête de cochon au persil & échalote, condiment Savora 14

L'œuf mayo à l'ail noire, sardine de Galice & pickles de salicorne 14

Plats

Quasi de veau poêlé, artichauts, oignons, noisettes & jus de réduit à la sarriette 28

Retour de pêche, épeautre comme un risotto, émulsion d'asperges blanches, huile de petit pois 28

Tartare de Bœuf émincé au couteau, préparé en salle, pommes grenailles & mesclun 24

Vol au vent, quenelle de brochet, crevettes Black Tiger,
fenouil, champignons, bisque citronnelle 34 (+6 au menu)

La belle entrecôte poêlée,
girolles & pommes grenailles, sauce crème au jus de viande & girolles 34 (+6 au menu)

Fromages & Desserts

Cervelle de Canuts 7

Fromage du moment 7

Faisselle de fromage blanc, crème fraîche & confiture de framboise 6

Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes 10

Rhubarbe, cake à la pistache, crème brûlée à la livèche 10

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier 12 (+3 au menu)

Menu à 43

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

(Suggestions +6€)