



Menu "Girine"

« Sentiments gourmets »



Tarte fine, hareng fumé, betteraves
et pommes de terre aux herbes (19 €)



Pavé de maigre poêlé sur la peau et
ragoût de jeunes blettes (25 €)

et/ou

Noisettes de mignon de porc laquées moutarde ancienne,
poivrons doux et tomates (27€)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

Pour éviter une attente, nous suggérons de choisir le dessert en début de repas



Tarte + Maigre + Dessert ou Tarte + Porc + Dessert = 39 €

Les Trois Plats + Dessert = 52 €

Fromage = supplément 6 €

Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire



Menu "Enfant" (Pour les moins de 10 ans) **15 €**

Une viande ou un poisson avec accompagnements

Propositions annoncées de vive voix

Et un dessert surprise

*Hôtel***Restaurant "Aux Berges du Rhône" – Christine et Philippe ANTONIN*

Philippe ANTONIN - Meilleur Ouvrier de France Cuisine 1991 - membre des Toques Blanches Lyonnaises

Tél.04.72.02.02.50 - contact@antonin-restaurant.com - www.antonin-restaurant.com