

LA CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

Entrées

- Burrata Crèmeuse au Pesto de Basilic sur Pain Grillé (Menu : + 3€) 12€
- Salade Lyonnaise 9€
- Salade à la Truite Fraîche et Gravlax, Vinaigrette au Parmesan 9€
- Oeuf Fermier en Meurette 8€

Plats

- Faux-Filet de Boeuf des « Frères Charveron », Confit d'Échalotes et Crique Ardéchoise (XL : +6€ / Menu : + 3€) 21€
- Demi-Coquelet de la « Maison Landrier », Jus Corsé, Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive 18€
- Filet de Truite « Charles Murgat » en Croûte d'Ail des Ours, Pêle-Mêle de Légumes de Saison 18€
- Andouillette « Bobosse » à la Fraîche de Veau, Frites 19€
- Gratin de Ravioles au Saint Marcellin, Salade Verte 16€
- Tartare de Truite d'Isère aux Légumes Croquants et Pesto de Basilic, Frites (XL : +5€) 17€
- Tartare de Boeuf des « Frères Charveron » coupé au Couteau, Frites (XL : +5€) 17€
- Grande Salade Lyonnaise 15€
- Grande Salade à la Truite Fraîche et Gravlax, Vinaigrette au Parmesan 15€

Desserts

- Faisselle Nature ou avec son Coulis de Saison 6€
- Fromage Affiné 7€
- Fondant au Chocolat 8€
- Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges 8€
- Tiramisu 7€
- Tartare de Fraises au Basilic, Sorbet Citron 8€
- Café « Mais Pas Que » 7€

Les Formules

MENU DU JOUR - 11€

Entrée du Jour + Plat du Jour
OU Plat du Jour + Dessert du Jour

16 €

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

19€

A LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert

30 €

MENU ENFANT

Boisson + Plat + Dessert

12€