

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 de l'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€**

MENUS

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

Plat 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€

Etant donné que nous cuisinons exclusivement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer...