MENU - 26, 90€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

ENTRÉES

Oeuf en meurette
Salade lyonnaise
Salade de lentilles et harengs fumés
Gâteau de foies de volailles
Soupe à l'oignon
Foie gras de canard à la crème de champignons truffée (supp. 4€)

PLATS

Coq au vin
Paleron de boeuf confit, sauce aux cèpes
Tête de veau, sauce gribiche
Quenelle de brochet, sauce homardine
Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne
Gratin de ravioles à la crème
Gratin de ravioles au lard *ou* au St Marcellin *ou* aux cèpes (supp. 2€)
Gratin de ravioles et sa tranche de foie gras maison (supp. 4€)

FROMAGES OU DESSERTS

Au choix à la carte

MENU ENFANT - 11, 90€

½ Gratin de ravioles à la crème
Fromage ou dessert au choix

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit à la crème de champignon truffée *Foie gras with truffled mushroom cream*	**15,90€**
Oeuf en meurette - *Oeuf poché, sauce vin rouge, poitrine fumée tranchée maison, croûtons* *Poached egg in red wine sauce with bacon bits and toasted bread*	**11,90€**
Salade lyonnaise - *Mélange de salades, poitrine fumée tranchée maison, oeuf poché, croûtons* *Lyonnaise salad - green salad with bacon bits, poached egg and toasted bread*	**11,90€**
Gâteau de foies de volailles *Poultry liver cake*	**10,90€**
Salade de lentilles et harengs fumés *Lentil salad with smoked herrings*	**10,90€**
Soupe à l'oignon - *Servie avec des croûtons et de l'emmental râpé* *Onion soup - with toasted bread and cheese*	**10,90€**
Petite salade verte *Green salad*	**5,50€**

PLATS

Paleron de boeuf confit, sauce aux cèpes - *Gratin dauphinois, carottes Vichy* *Beef chuck with mushroom sauce - With gratin dauphinois and Vichy carrots*	**17,90€**
Coq au vin - *Pommes de terre vapeur* *Coq au vin - With streamed potatoes*	**16,90€**
Andouillette, sauce moutarde - *Gratin dauphinois, carottes Vichy* *Chitterling saussage with mustard sauce - With gratin dauphinois and Vichy carrots*	**15,90€**
Quenelle sauce homardine - *30 minutes d'attente en direct - Riz* *Pike quenelle with lobster sauce - Current wait time: 30 minutes - With rice*	**14,90€**
Tête de veau, sauce gribiche - *Pommes de terre vapeur, carottes Vichy* *Calf's head cooked in a stew served with mayonnaise sauce with herbs, capers, gherkins and eggs - With streamed potatoes and Vichy carrots*	**15,90€**

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

LA CARTE

GRATINS DE RAVIOLES

Ravioles et sa tranche de Foie gras de canard mi-cuit à la crème de champignon truffé *Ravioles with a slice of foie gras with truffled mushroom cream*	**19,90€**
Ravioles et ses morceaux de lard *Ravioles with bacon bits*	**15,90€**
Ravioles et son demi St Marcellin *Ravioles with St Marcellin - cow's cheese from the region*	**15,90€**
Ravioles et sa sauce aux cèpes *Ravioles with cepes mushrooms*	**15,90€**
Ravioles à la crème *Ravioles with cream*	**13,90€**

FROMAGES ET DESSERTS

½ St Marcellin *½ St Marcellin - Cow's cheese from the region*	**4,50€**
Cervelle de canut *- fromage blanc, ail, échalotes, ciboulette et vin blanc* *Cervelle de canut - cottage cheese, garlic, shallots, chives and withe wine*	**4,50€**
Faisselle de fromage blanc *- servie nature ou avec de la crème fraîche épaisse* *Faisselle, traditional French fresh soft cheese - nature or with thick crème fraîche*	**4,50€**
Moelleux au chocolat, cœur fondant *- servi avec de la crème anglaise* *Chocolate lava cake - served with vanilla custard*	**7€**
Tarte aux pralines roses *Pink pralines pie*	**7€**
Île flottante aux pralines roses *Île flottante with pink pralines*	**7€**
Poire pochée au vin rouge *Poached pear in red wine sauce*	**7€**
Café ou thé gourmand (supp. 2€ dans le menu) *- tarte aux pralines roses, gâteau au chocolat, île flottante aux pralines roses, poire pochée au vin rouge* *Coffe or tea gourmand (extra 2€ in the menu) - pralines pie, chocolate cake, île flottante, poached pear in red wine sauce*	**8,50€**

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS