

Samedi 5 décembre 2026

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : **28,90 €**

Plat + Fromage ou Dessert : **23,90 €**

ENTRÉES

Oeuf Meurette - Oeuf poché, sauce vin rouge, lardons et croûtons
Poached egg in red wine sauce with bacon bits and toasted bread

Salade lyonnaise - Salade, lardons, croûtons, oeuf poché
Lyonnaise salad - green salad withe bacon bits, poached egg and toasted bread

Gâteau de foies de volailles - Servi avec son coulis de tomate
Poultry liver cake , tomato coulis

Soupe à l'oignon - Servie avec toast gratinés
Onion soup - with toasted bread and cheese

Foie gras de canard à la crème de champignons truffée (supp. 4€)
Foie gras with truffled mushroom cream

PLATS

Jarreton de porc cuit 7h
7-hour slow cooked pork shank

Cuisse de Canard confite maison et son jus réduit
Homemade duck leg confit with reduced jus

Tête de veau, sauce gribiche - (Mayonnaise, oeufs durs, câpres, cornichons)
Calf's head cooked in a stew served with mayonnaise sauce with herbs, capers, gherkins and eggs

Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne
Chitterlings sausage with mustard sauce

Ravioles pochées à la crème et emmental râpé
Poached ravioli with cream

FROMAGES OU DESSERTS

½ st Marcellin
Cows cheese from the region

Faiselle de Fromage Blanc - Nature ou avec crème
Faiselle, traditional french fresh softcheese - nature or with thick crème fraiche

Cervelle de Canut - (fromage blanc, ail, échalotes, ciboulette et vin blanc)
Cottage cheese, garlic, shallots, chives and white wine

Moelleux au chocolat coeur coulant
Chocolate fondant with a molten center, served with creme anglaise

Ile flottante aux pralines roses
Ile flottante with pink praline

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



Samedi 5 décembre 2026

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : **28,90 €**

Plat + Fromage ou Dessert : **23,90 €**

ENTRÉES

Oeuf Meurette - Oeuf poché, sauce vin rouge, lardons et croûtons
Poached egg in red wine sauce with bacon bits and toasted bread

Salade lyonnaise - Salade, lardons, croûtons, oeuf poché
Lyonnaise salad - green salad withe bacon bits, poached egg and toasted bread

Soupe à l'oignon - Servie avec toast gratinés
Onion soup - with toasted bread and cheese

Terrine Maison - Poitrine de porc, foies de volaille
Home made terrine pork belly, cognac, poultry liver

PLATS

Jarreton de porc cuit 7h
7-hour slow cooked pork shank

Cuisse de Canard confite maison et son jus réduit
Homemade duck leg confit with reduced jus

Poulet à la crème et champignons
Chicken, cream sauce and mushrooms

Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne
Chitterlings sausage with mustard sauce

Ravioles pochées à la crème et emmental râpé
Poached ravioli with cream

FROMAGES OU DESSERTS

½ st Marcellin
Cows cheese from the region

Faiselle de Fromage Blanc - Nature ou avec crème
Faiselle, traditional french fresh softcheese - nature or with thick crème fraiche

Cervelle de Canut- (fromage blanc, ail, échalotes, ciboulette et vin blanc)
Cottage cheese, garlic, shallots, chives and white wine

Moelleux au chocolat coeur coulant
Chocolate fondant with a molten center, served with creme anglaise

Ile flottante aux pralines roses
Ile flottante with pink praline

PRIX NETS SERVICE COMPRIS