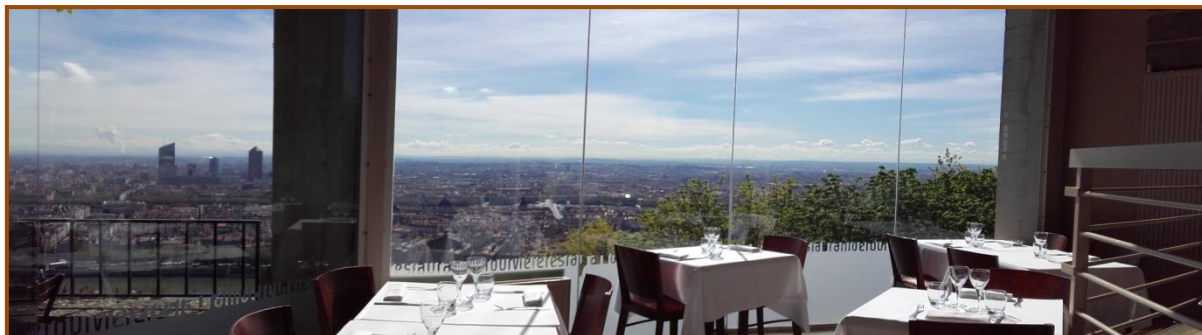


Carte des entrées et des Lyonnaises



Entrée du jour (servie à midi uniquement) 11,00 €
Starter of the day (lunch time only)

Salade Lyonnaise (salade, œuf mollet, lardons et croûtons)14,00 €
Lyonnais salad (green salad, poached egg, bacon and croutons)

Flan de courgettes et poivrons,
coulis de tomates et pesto 14,00 €
Terrine of zucchinis and red peppers cooked with tomato and basil sauce

Moulé de salade de bœuf, sauce tartare, salade de roquette ... 14,00 €
Beef salad with “tartare” sauce and slices of orange

Carpaccio de bœuf, pignons de pins grillés
et copeaux de parmesan 16,00 €
Beef carpaccio with parmesan cheese and pine nuts

Carte des entrées et des Lyonnaises



Dariole de chèvre à l'estragon,
velouté de carottes au cumin, chips de lard fumé17,00 €
Goat's milk cheese with tarragon, carrots soup and fried bacon

Mesclun à l'émietté de crabe, suprêmes d'agrumes et avocat,
vinaigrette à l'aneth..... 17,00 €
Mixed green salad with crab, supreme of citrus fruits and avocado

Terrine de foie gras de canard au naturel
salade de mâche..... 19,00 €
Natural duck foie gras terrine with a green salad

Poêlée de Saint-Jacques minute, embeurré d'asperges vertes,
vierge de tomates cerises au basilic..... 19,00 €
Sautéed scallops and asparagus with tomatoes and basil olive oil

Tartare de thon au citron vert, crumble au parmesan
sauce soja et coriandre..... 19,00 €
Tuna tartare flavored with lime, parmesan cheese with soy and coriander sauce

Carte des poissons et des viandes



Quenelle de brochet sauce homardine 15,00 €
Pike quenelle with lobster sauce

Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive
risotto à l'oseille, jus crémé au safran..... 20,00 €
Filet of salmon cooked with a sorrel risotto and saffron sauce

Filet de daurade cuit sur la peau
émulsion au chorizo, méli-mélo de légumes fanes 25,00 €
Filet of sea bream with young vegetables and a chorizo sauce



Le plat du jour (servi à midi uniquement)..... 11,00 €
Dish of the day (lunch time only)

Rouelle de porc croustillante au romarin,
sauce aigre douce 15,00 €
Roll pork belly fried and caramelized in sour and sweet sauce

Andouillette tirée à la ficelle, sauce moutarde 16,00 €
Tripe sausage with mustard sauce

Carte des poissons et des viandes



Magret de canard, gastrique au miel et Xérès
pommes paillason et champignons du moment 19,00 €
*Duck breast with honey and Xérès sauce
with mushrooms and potato pancake*

Souris d'agneau confite au thym et à l'ail,
tian provençal 20,00 €
Slow cooked top leg of lamb with thyme and garlic, vegetables

Médaille de râble de lapin en tapenade
jus crémé à la graine de moutarde, polenta aux olives..... 26,00 €
Saddle of rabbit stuffed with tapenade, mustard sauce and polenta

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes
et sa petite ratatouille, pommes sautées..... 25,00 €
Roasted rack of lamb with herbs, vegetables and potatoes

Tartare de bœuf assaisonné par nos soins et sa garniture 15,00 €
Raw seasoned beef tartare with garnish

Entrecôte du Charolais, sauce béarnaise
et sa garniture du moment 24,00 €
Rib steak of beef with "béarnaise" sauce

Carte des desserts



Dessert du jour..... 7,50 €
Dessert of the day

Crème brûlée à la vanille 8,50 €
Vanilla cream topped with a crunchy caramel

Tarte Tatin aux pommes
et sa glace caramel beurre salé..... 8,50 €
Apple « Tatin » tart and salted caramel ice cream

Nougat glacé, coulis de fruits exotiques..... 8,50 €
Nougat ice cream with exotic fruits sauce

Tiramisu aux marrons, crumble à la cannelle,
compotée de poires caramélisées..... 8,50 €
Chestnuts tiramisu, crumble with cinnamon, pear marmalade

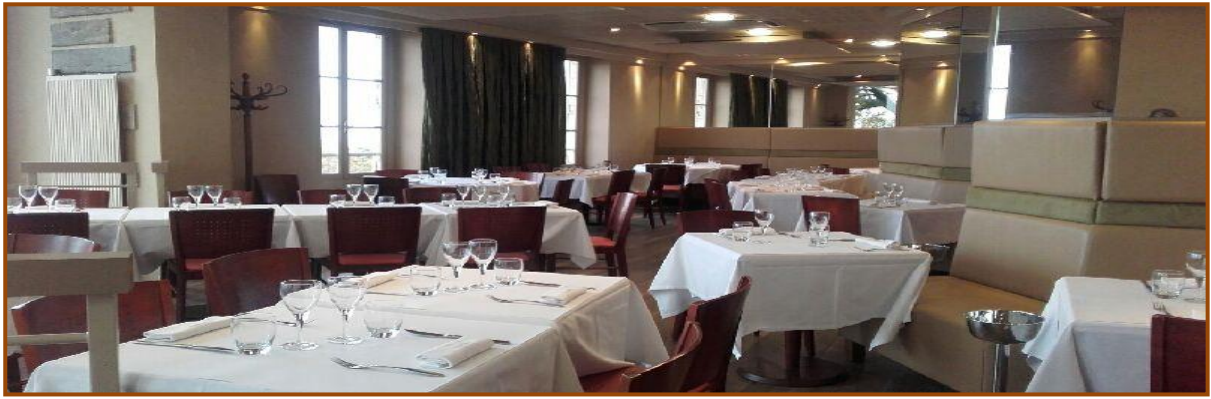
Feuilleté au praliné
et sa glace chocolat blanc..... 8,50 €
hazelnuts cake and white chocolate ice cream

Mi-cuit au chocolat fondant, sorbet framboise..... 8,50 €
Chocolate soft cake with raspberry sorbet



Café gourmand 6,00 €
(coffee with sweet little cakes)

Carte des fromages et coupes glacées



Fromages

Fromage blanc à la crème	5,00 €
<i>White fresh cheese with cream</i>	
Demi-Saint-Marcellin	5,00 €
<i>Local cheese</i>	
Cervelle de canut	5,00 €
<i>Fresh cheese with herbs</i>	
Assiette de fromages	7,50 €
<i>Plate of cheeses</i>	

Coupes glacées

La Belle-Hélène	8,50 €
<i>(Glace vanille, poire pochée, chocolat et chantilly)</i>	
La Mont Blanc	8,50 €
<i>(Glace vanille, crème de marron et chantilly)</i>	
Les Liégeois	8,50 €
<i>(Glace au chocolat ou café avec leur sauce et chantilly)</i>	
La Mer rouge.....	8,50 €
<i>(Sorbets : fraise, cassis et framboise, coulis de fruits rouges et chantilly)</i>	
Le Coco Mango.....	8,50 €
<i>(Sorbets : noix de coco, mangue et passion, coulis de mangue et chantilly)</i>	
Les Trois chocolats	8,50 €
<i>(Glaces : chocolat noir, au lait, chocolat blanc et chantilly)</i>	
Le Colonel.....	8,50 €
<i>(Sorbet de Citron vert arrosé de vodka)</i>	
La Vigneronne	9,50 €
<i>(Sorbets : cassis et poire arrosés de crème de cassis et d'eau de vie de poire)</i>	