MIDI

½ FORMULE 25 € ENTRÉE – PLAT OU **PLAT – DESSERT**
FORMULE COMPLÈTE 29 € ENTRÉE – PLAT – DESSERT

ACCORDS VINS

V. 8€ P. 25€ B. 38€

Sélection de la semaine en accord avec le menu proposé par le chef.

♥ **PETITE ROUSSE**
AOP Bugey *– 100% Altesse*
(Jacques Bouchevreau)

♥ **AU JOUR LE ROUGE**
IGP Cévennes *– Carignan, Grenache noir, Syrah*
(Famille Scarlata)

ENTRÉES
9 €

TOPINAMBOUR CROQUANT
Foie gras râpé, gel passion et tournesol.

KÖFTE DE LENTILLES
Cervelle de canut et trévise brûlée.

COCHONAILLE ARTISANALE DU MOMENT *+3 €*
Terrine, rillettes ou pâté en croûte selon arrivage du producteur.

PLATS
18 €

FISH & CHIPS D'ÉGLEFIN
Frites paysannes, sauce tartare et gel citron.

SAUCISSE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS *+5 €*
Blette, crème d'échalote et sauce ponzu.

GNOCCHI GRILLÉS & CRÈME DE TRUFFE
Épinards, parmesan et condiment ail-balsamique.

JAMBON MAISON GRILLÉ
Velouté de pomme de terre fumée, poire rôtie et sauce moutarde.

DESSERTS
9 €

MIRLITON AU CITRON
Espuma tiramisu, glace café, tuile cacao.

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Mousse de lait, caramel et chouchous aux cacahuètes.

BASBOUSSA
Granité fleur d'oranger, agrumes et chantilly.

LE FROMAGE DU MOMENT *+4 €*
De La Laiterie de Lyon *(7e).*

- Quelques-uns de nos fournisseurs locaux -
Viandes : Ferme de Montchervet - *Amplepuis (69)* | Légumineuses : Ferme de Piamot - *Genay (69)* | Poisson : Homards Acadiens *(01)*
Pain de campagne artisanal : Boulangerie MADO *(Lyon 7e)* | Fromages : La Laiterie de Lyon *(Lyon 7e)*

Prix en euros TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

SOIR

MENU — 39 € / PERS.

AMUSE-BOUCHE — ENTRÉE — PLAT — DESSERT

NOS MEZZÉS

À PARTAGER AUTOUR D'UN VERRE OU AVANT VOTRE DÎNER.

11 €

BAZAR LOADED FRIES
Frites paysannes, sauce cheddar, dés de jambon cuit et pickles piment.

—

BRICK AU FROMAGE FRAIS
Pistache.

—

SIPHON SAINT-MARCELLIN
Confiture d'olive.

—

COCHONAILLE ARTISANALE DU MOMENT
Terrine, rillettes ou pâté en croûte selon arrivage producteur.

—

LE FROMAGE DU MOMENT
De La Laiterie de Lyon *(7e)*

AMUSE-BOUCHE DU SOIR

CRÉATION DE LA SEMAINE
Selon l'inspiration du chef.

ENTRÉES *12 €*

TOPINAMBOUR CROQUANT
Foie gras râpé, gel passion et tournesol.

KÖFTE DE LENTILLES
Cervelle de canut et trévise brûlée.

UNE ASSIETTE DE MEZZÉS AU CHOIX
← Parmi toutes nos propositions.

PLATS *25 €*

SAUCISSE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS
Blette, crème d'échalote et sauce ponzu.

GNOCCHI GRILLÉS & CRÈME DE TRUFFE
Épinards, parmesan et condiment ail-balsamique.

JAMBON MAISON GRILLÉ
Velouté de pomme de terre fumée, poire rôtie et sauce moutarde.

DESSERTS *11 €*

MIRLITON AU CITRON
Espuma tiramisu, glace café, tuile cacao.

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Mousse de lait, caramel et chouchous aux cacahuètes.

BASBOUSSA
Granité fleur d'oranger, agrumes et chantilly.

- Quelques-uns de nos fournisseurs locaux -
Viandes : Ferme de Montchervet - *Amplepuis (69)* | Légumineuses : Ferme de Piamot - *Genay (69)* | Poisson : Homards Acadiens *(01)*
Pain de campagne artisanal : Boulangerie MADO *(Lyon 7e)* | Fromages : La Laiterie de Lyon *(Lyon 7e)*

Prix en euros TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.