

CARTE MIDI

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR	16,50€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR ou PLAT DU JOUR + DESSERT	19€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT	22€

ENTRÉES

	Petite	Grande
Caviar d'aubergine	8€	
Salade lyonnaise	9€	15,50€
Salade aux fruits de mer	9€	15,50€
Salade de poulet au curry	9€	15,50€
Poke veggie	9€	15,50€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

À PARTAGER

Planche de charcuteries	17€
Planche de fromages 	17€
Planche mixte Mix charcuteries et fromages	20€



RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Lyon par Les Alchimistes



PLATS

Burger du chef & potatoes <i>Selon l'humeur du chef</i>	16€
Veggie bagel & potatoes 	16€
Lasagne végétarienne 	16,50€
Risotto du moment	17€
Pièce du boucher	18,50€
Pêche du moment	18,50€
Magret de canard 1/2	19,50€
Magret de canard entier	23,50€

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement du jour	5€
Salade Mesclun	5€
Potatoes maison	6€
Légumes du soleil	6€

DESSERTS

Clafouti aux fruits rouges	7€
Dessert du moment	7€
Parfait à la fraise	8€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 10€ (de 3 à 12 ans)

Steak & Potatoes *ou*
Pêche du moment & potatoes

+

Boule de glace

+

Yaute Ice Tea *ou* Yaute cola *ou* Sirop à l'eau



CARTE SOIR

ENTRÉES

	Petite	Grande
Caviar d'aubergine	8€	
Salade lyonnaise	9€	15,50€
Salade aux fruits de mer	9€	15,50€
Salade de poulet au curry	9€	15,50€
Poke veggie	9€	15,50€

FAIT MAISON • PRODUITS FRAIS & DE SAISON

À PARTAGER

Planche de charcuteries	17€
Planche de fromages	17€
Planche mixte Mix charcuteries et fromages	20€

PIZZAS

Margherita Base tomate, mozzarella, emmental	13€
Pizza aux légumes du soleil Base tomate, courgette, poivron, aubergine, mozzarella & emmental	15€
La boisée Base crème, poulet, poivron, mozzarella & emmental	16€
La bolognaise Base tomate, viande hachée, poivron, mozzarella & emmental	16€
Charcutière Rosette, coppa, chorizo, jambon cru	17€
4 fromages Coulommiers, bleu, reblochon, mozzarella	17€

Suppléments + 2€

Coppa, jambon cru, jambon de dinde, mozzarella, oeufs, rosette, chorizo, coulommiers, reblochon, bleu

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.
Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Lyon par Les Alchimistes



PLATS

Burger du chef & potatoes Selon l'humeur du chef	16€
Veggie bagel & potatoes V	16€
Lasagne végétarienne V	16,50€
Risotto du moment	17€
Pièce du boucher	18,50€
Pêche du moment	18,50€
Magret de canard 1/2	19,50€
Magret de canard entier	23,50€

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement du jour	5€
Salade Mesclun	5€
Potatoes maison	6€
Légumes du soleil	6€

DESSERTS

Clafouti aux fruits rouges	7€
Dessert du moment	7€
Parfait à la fraise	8€

menu enfant • PLAT + DESSERT + BOISSON • 10€ (de 3 à 12 ans)

Steak ou
Pêche du moment & potatoes
+
Boule de glace
+
Yaute Ice Tea ou Yaute cola ou Sirop à l'eau