

Formule du Jour

DU MARDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT DU JOUR	12,00€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR +DESSERT	14,90€

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

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

à Partager

Saucisson entier de chez Valansot	5€
Planche Cochonnaille Rosette, jambon et saucisson Lyonnais et cornichons	14€
Planche fromagère V Bleu d'Auvergne, comté, Saint-Marcelin	14€
Planche Mixte	16€

Plats



Paleron de bœuf de 8h, & son duo de panais Purée de panais, panais rôtis et son jus de viande	16€
Pêche du jour « rôtie »	16€
Poulet de Rousselot pour célestine & tagliatelles en amourette Mijoté à base de tomates concassées, champignons de Paris, déglacé au vin blanc & Cognac	15€
Burger du Chef Recette selon l'humeur du chef	15€
Curry d'ailleurs & ses légumes d'ici V Légumes de saison, sauce au curry, riz basmati	13€

Pizzas

Pizza du Chef Recette selon l'humeur du chef	15€
Charcutière Coulis de tomate, jambon sec, chorizo, bacon	14€
La Boisée Crème, poulet, poivron, mozzarella, sauce fromagère	13€
Saisonnière Coulis de tomate, mozzarella, artichauts, coppa	13€
Végétarienne V Coulis de tomates, mozzarella, poivrons, champignons	12€
Margherita V Coulis de tomates, mozzarella	11€

Entrées

Velouté du moment, V Légumes de saison et ses condiments	6€
Œuf Meurette revisité Sauce bourguignonne, chips de bacon, œuf Parfait et duxelle de champignons	8€
Truite façon gravelax & crème aux agrumes	9€
Pâté en Croute du Père Anselme	8€

PRODUITS FRAIS & DE SAISON

Desserts

Moelleux au chocolat	6€
Café gourmand	5€
Tarte de la semaine	4€
La Famous tarte Lyonnaise aux pralines	4€

Menu enfant

De 3 à 12 ans

Plat + Dessert

Escalope de poulet & riz basmati **ou** Tagliatelles sauce aux champignons

Dessert au choix
Glace *Paleta Loca* ou 1 boule de glace

9€

Accompagnements

Pommes de terre grenaille	3€
Tagliatelles	3€
Salade verte	3€

Restaurant ouvert le midi du lundi au samedi de 12h à 14h et le soir du mardi au vendredi de 19h à 22h.

Daily Special

FROM TUESDAY TO
FRIDAY
ONLY AT LUNCH TIME

DISH OF THE DAY 12,00€
STARTER + DISH OF THE DAY
OR DISH OF THE DAY + DESSERT 14,90€

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We privilege short circuits and local products from the region. We collect bio-waste which is valorized into compost in Lyon by Les Alchimistes.

To Share

Local sausage from Valansot	5€
Cochonnaille board Cold cuts board	14€
Fromagère board V Cheese board	14€
Mixed board	16€

Main Courses



Beefchuck of 8h & Parsnips duo, Parsnip mash, roast parsnip & meet sauce	16€
Roast fish of the day	16€
Rasselot Chicken & tagliatelles Chicken slow cooked with tomato, Paris mushrooms, deglazed in white wine	15€
Chef's burger New recipe each week	15€
Vegetarian curry V Seasonal vegetables, curry sauce, basmati rice	13€

Pizzas

Chef's Pizza Chef's special recipe	15€
Charcutière Tomato sauce, dry ham, chorizo, bacon	14€
La Boisée Cream, chicken, pepper, mozzarella, cheese sauce	13€
Saisonnère Tomato sauce, mozzarella, artichoke, coppa	13€
Vegetarian V Tomato sauce, mozzarella, pepper, mushrooms	12€
Margherita V Tomato sauce, mozzarella	11€

Starters

Creamy soup of seasonal vegetables V	6€
Poached egg « en Meurette » with bacon chips and red wine sauce	8€
Terrine in crust	8€
Gravelax Trout & citrus cream	9€

FRESH & SEASONAL FOOD

Sides

New potatoes	3€
Tagliatelles	3€
Green salad	3€

Desserts

Chocolate cake	6€
Gourmet coffee	5€
Pie of the week	4€
Famous Lyon-style pie with pralines	4€

Kid's Menu

From 3 to 12 years old

Main Course + Dessert + Drink

Chicken scalop & basmati rice or Tagliatelles and mushrooms sauce

Dessert at your choice
Ice-cream *Paleta Loca* or
1 cup of ice-cream

9€

Restaurant open from Monday to Saturday from noon to 2pm and from Tuesday to Friday from 7pm to 10pm.