

Formule du Jour

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI


| | |
|---|--------|
| PLAT DU JOUR | 14,50€ |
| ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR +DESSERT | 16€ |

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.

 Végétarien

à Partager



| | |
|---|-----|
| Planche gourmande Pâté de campagne, crémeux d'artichaud, toasts, sucrine | 16€ |
| Planche Charcutière | 14€ |
| Planche fromagère  | 14€ |
| Planche Mixte | 16€ |

Plats



| | |
|---|-----|
| Pièce du boucher Pièce de viande selon arrivage, crémeux de potimarron, marron rôti, jus corse | 18€ |
| Pêche du moment | 17€ |
| Burger du Chef & ses potatoes maison Recette selon l'humeur du chef | 16€ |
| Nouilles de riz sautées aux petits légumes  Champignons, artichaud, betterave chioggia | 16€ |

Entrées

| | |
|---|----|
| Velouté de potimarron  | 7€ |
| Salade Lyonnaise Mesclun, lardons, œuf parfait, croûtons | 8€ |
| Assiette campagnarde Pâté de campagne, pickles de cornichon, sucrine | 9€ |
| Toast aux petits légumes  Toast de foccacia, crémeux d'artichaud, artichaud, carotte fane, champignon, betterave, chioggia, sucrine | 9€ |

Accompagnements

| | |
|-----------------|----|
| Nouilles de riz | 4€ |
| Potatoes | 3€ |
| Mesclun | 3€ |

Menu enfant

De 3 à 12 ans

Plat + Dessert

Nouilles de riz sautées au poulet OU Légumes sautés et son poisson du moment

Dessert au choix
Brownie ou tarte du moment

9€

Desserts

| | |
|---|----|
| Verrine façon mont blanc Crumble, crème de marron aromatisée au rhum, marron confit, chantilly | 6€ |
| Crème brûlée | 6€ |
| Brownie aux éclats de noisettes caramélisés | 6€ |

PRODUITS FRAIS
& DE SAISON

FAIT MAISON

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

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.

CARTE DU SOIR

FAIT MAISON

v Végétarien

à Partager

| | |
|---|-----|
| Planche gourmande Pâté de campagne, crémeux d'artichaud, toasts, sucrine | 7€ |
| Planche Charcutière | 14€ |
| Planche fromagère | 14€ |
| Planche Mixte | 16€ |

Entrées

| | |
|--|----|
| Velouté de potimarron v | 7€ |
| Salade Lyonnaise Mesclun, lardons, œuf parfait, croûtons | 8€ |
| Assiette campagnarde Pâté de campagne, pickles de cornichon, sucrine | 9€ |
| Toast aux petits légumes v Toast de foccacia, crémeux d'artichaud, artichaud, carotte fane, champignon, betterave, chioggia, sucrine | 9€ |

Accompagnements

| | |
|-----------------|----|
| Nouilles de riz | 4€ |
| Potatoes | 3€ |
| Mesclun | 3€ |

Plats



| | |
|---|-----|
| Pièce du boucher Pièce de viande selon arrivage, crémeux de potimarron, marron rôti, jus corsé | 18€ |
| Pêche du moment | 17€ |
| Burger du Chef & ses potatoes maison Recette selon l'humeur du chef | 16€ |
| Nouilles de riz sautées aux petits légumes v Champignons, artichaud | 16€ |

PRODUITS FRAIS & DE SAISON

Menu enfant

De 3 à 12 ans

Plat + Dessert

Nouilles de riz sautées au poulet **ou** Légumes sautés et son poisson du moment

Dessert au choix
Brownie ou tarte du moment

9€

Pizzas

| | |
|--|-------|
| Forestière Crème, champignons de Paris, poulet | 16€ |
| Carbonara Crème, lardons, oeuf | 15€ |
| La pizza d'Hussein Coulis de tomate, emmental, mozzarella, champignons, chorizo | 16€ |
| Forestière végétarienne v Crème, Champignons de Paris, champignons brun | 14€ |
| Margherita v Coulis de tomates, mozzarella, emmental | 13€ |
| Suppléments au choix: Champignons de Paris, lardon, oeuf, emmental, mozzarella | 0,50€ |
| Champignons bruns, chorizo, poulet | 1€ |

Desserts

| | |
|---|----|
| Verrine façon mont blanc Crumble, crème de marron aromatisée au rhum, marron confit, chantilly | 6€ |
| Crème brûlée | 6€ |
| Brownie aux éclats de noisettes caramélisés | 6€ |

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