



## 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

Velouté de saison **V** 8€

Crèmeux de légumes œuf pané frit **V** 9€

Œuf meurette 9€

Oeuf poché, sauce au vin, lardons croûtons & champignons

*petite grande*  
9€ 15,50€

Salade Lyonnaise  
Salade, œuf parfait, lardons, croûtons (possibilité avec jambon de dinde)

### FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

Planche de charcuterie 15€

Planche de fromage **V** 15€

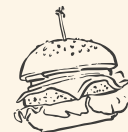
Planche mixte 17€  
Mix charcuterie et de fromage

Côte de bœuf pour 2 personnes 1,2kg 55€  
Accompagné de potatoes

### 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 16€  
Selon l'humeur du chef

Pâtes du jour 17€

Pièce du boucher 18,50€  
Pièce de viande selon arrivage

Pêche du moment 18,50€

Filet de Canette 19,50€  
Crèmeux de céleri rave sauce aux cèpes

### ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement du jour 5€

Salade Mesclun 5€

Crèmeux de céleri 5€

Potatoes maison 6€

### DESSERTS

Dessert du moment 6€

Crumble 7€

Browkies glace caramel beurre salé 7€  
Chantilly, coulis de caramel et chocolat

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

Steak et potatoes ou  
Pêche du moment et potatoes

+

Browkies ou crumble

+

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

À PARTAGER



## CARTE SOIR

### RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

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

### ENTRÉES

Velouté de saison <span>V</span>	8€
Crèmeux de légumes œuf pané frit <span>V</span>	9€
Œuf meurette	9€
<i>Oeuf poché, sauce au vin, lardons croûtons &amp; champignons</i>	
	<i>petite grande</i>
Salade Lyonnaise	9€ 15,50€
<i>Salade, œuf parfait, lardons, croûtons (possibilité avec jambon de dinde)</i>	

### FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

Planche de charcuterie	15€
Planche de fromage <span>V</span>	15€
Planche mixte	17€
<i>Mix charcuterie et de fromage</i>	
Côte de bœuf pour 2 personnes 1,2kg	55€
<i>Accompagné de potatoes</i>	

À PARTAGER

### ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement du jour	5€
Salade Mesclun	5€
Crèmeux de céleri	5€
Potatoes maison	6€

### PLATS



Burger du chef	16€
<i>Selon l'humeur du chef</i>	
Pâtes du jour	17€
Pièce du boucher	18,50€
<i>Pièce de viande selon arrivage</i>	
Pêche du moment	18,50€
Filet de Canette	19,50€
<i>Crèmeux de céleri rave sauce aux cèpes</i>	

### PIZZAS

Margherita <span>V</span>	15€
<i>Base tomate, mozzarella</i>	
Végétarienne <span>V</span>	16€
<i>Base crème, champignons, jeune pousse d'épinard</i>	
Reine	17€
<i>Base tomate, jambon de dinde, champignons</i>	
Charcutière	18€
4 fromages <span>V</span>	18€
Raclette	19€
<i>Base crème, lardons, raclette, pommes de terre, rosette, mozzarella</i>	
Supplément	+1,5€
<i>Coppa, jambon cru, jambon de dinde, champignon, brie, mozza, œuf, jeunes pousses d'épinards, pomme de terre, rosette, Comté</i>	
Supplément	2€
<i>Abondance, Fromage à raclette, Lardons</i>	

### DESSERTS

Dessert du moment	6€
Crumble	7€
Browkies glace caramel beurre salé	7€
<i>Chantilly, coulis de caramel et chocolat</i>	

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

Steak, potatoes ou pêche du moment, potatoes  
+  
Browkies ou crumble  
+  
Yaute Ice Tea ou Yaute cola ou Sirop à l'eau