

MENU



Pour Commencer:

- VELOUTE DE BUTTERNUTS 11.50€
Eclats De Châtaignes & Fricassée de Champignons
- TERRINE DE CAMPAGNE 8.00€
Et ses Condiments
- SALADE LYONNAISE 11.50€
Mesclun, Lardons poêlés, Œuf Poché et ses croutons
- SALADE D'AUTOMNE 12.00€
*Burratta, Jeunes Pousses & Herbes Fines, Poires
Roties au Miel, Noix, Dés de Comté, Champignons*



- GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINE 16.00€
*Crème de Gana Padano & Poêlée de Champignons,
Mesclun*
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU "PREPARE" 18.50€
Frites Maison & Mesclun

POUR FINIR:

- CREME BRULEE A LA FEVE DE TONKA 6.00€
- TIRAMISU AERIEN A LA CREME DE MARRON 6.00€
- MOELLEUX AU CHOCOLAT & SA GLACE VANILLE 6.50€
A l'infusion de Madagascar
- COUPE DE GLACE D'AUTOMNE 7.00€
*Poire Williams, Crème de marron d'Ardèche A.O.P., Yaourt Brassé entier français, Eclats de
Speculoos, Coulis de Mandarine*
- SAINT - MARCELIN "LA MERE RICHARD" 4.00€/7.00€
- FAISSELLE A VOTRE CONVENANCE 4.00€

Pour Suivre:

- SOURIS D'AGNEAU 20.50€
*Confite aux Fruits du Mendiant, jus réduit &
Semoule Parfumée*
- PIECE DU BOUCHER 17.50€
Beurre Maitre d'hotel, Frites Maison & Mesclun
- FILET DE SANDRE ROTI 19.50€
*Fondue De Poireaux au Noisettes, Risotto &
Beurre blanc*
- BURGER DU MOMENT 18.50€
*Frites Maison & Mesclun
Pain aux Céréales, Steak haché façon boucher,
Cheddar fondu, Pickels de cornichons, Sauce
Piemont, oignons Rouges*
- TETE DE VEAU ROULEE 15.50€
Sauce Gribiche & Ses Légumes

MENU ENFANT

STEAK HACHE / FRITES
MOELLEUX AU CHOCOLAT
OU 9.50€
1 BOULE DE GLACE



MENU DU JOUR:



ENTREE DU JOUR - 8.00€
+
PLAT DU JOUR - 14.50€
+
FROMAGE BLANC OU
DESSERT DU JOUR - 6.00€
21.00€

Tarifs TTC, Service Compris
N'hésitez pas à nous demander la liste des Allergènes