



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade César	16.90
Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Rosette de Canard aux Pistaches et Foie Gras	19.50
Accompagnée d'une salade frisée à la façon des « Mères Lyonnaises »	
Saumon « Bömlo® »	21.00
Mariné à l'aneth, crème raifort et blinis	
Potimarron, Miel, Châtaignes, Croûtons Dorés	9.80
En fin velouté, parfumé au miel, quelques croûtons dorés	

PATE & RISOTTO

Farfalle, Jambon de Parme	23.00
Cuisinés à la napolitaine, artichauts, copeaux de jambon de parme Râpé de ricotta fumée	
Riso Carnaroli, Champignons des Sous-Bois	26.80
Moelleux risotto cuisiné aux champignons, jus de veau réduit à quintessence	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



LES POISSONS

Panier du Pêcheur	29.90
Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches	
Loup, Agrumes, Potimarron	28.90
Filet à l'unilatéral, beurre d'agrumes, Crèmeux de potimarron à la vanille en deux textures	

LES VIANDES* Bœuf et Veau Origine France

Veau* de Lait « Milanaise »	28.80
Escalope viennoise, risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	
Veau*, Légumes d'Automne	28.90
Jarret cuit lentement, légumes de pot-au-feu, sauce à la moutarde de Charroux®	
Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame	35.00
Poêlée de légumes wok, sauce thaï	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf »	35.00
Fricassée de champignons des bois, Pommes de terre Grenaille , sauce bordelaise	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

AUJOURD'HUI

Vendredi 16 Octobre 2020, Sainte Edwige , Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose... ..

MENU DU JOUR

FORMULES 3 Plats :	entrée, Plat du jour et Dessert	27.50 €
2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	24.90 €
ENTRÉES DU JOUR	-----	7.10 €

Salade d'Automne

Endive ,jambon,oeuf et Comté

ou

Velouté de Parmentier

Petits croutons doré

PLATS DU JOUR	-----	19.80 €
----------------------	-------	----------------

Poisson

Pavé de Cabillaud en croute d'herbes

Pommes de terre safrané ,émulsion citron

ou

Viande

Suprême de volaille au thym

ou

Polenta crémeuse au Parmigiano reggiano

Pates

Fettucini, Poitrine de cochon laquée

Wok de légumes sauce Thai

Fromages et Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"

Ou **Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges

Ou **Baratte de Chèvre** Frais Fermier « Chevenet »

Ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou **Dessert du jour : Entremet café crème Anglaise**

Ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : Citron, Passion, Thé Matcha

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Jambon Blanc Truffé « Maison Masse »	14.00 €
Tataki de thon Wok de légumes	28.80€
Filet d'Eglefin comme un Fish & Chips Sauce tartare	24.00€
Plateau de Desserts à Partager (pour 2 personnes)	18.00€

*Origine France

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
GH Mumm Cordon Rouge Brut	13.90	89.00
GH Mumm Rosé	15.00	95.00
« R » de Ruinart		100.00

BIÈRES ARTISANALES

COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50

Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS

	Verre 12 cl	Btle 75cl
Cote du Ventoux « Le Vieux Clocher » 2017	4.80	
Cote Du Rhône A.O.C «la Garuste» Chateau Panery 2018	5.50	33.00
Petit Chablis — « Vibrant » La Chablisienne 2018	5.50	
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2018	7.70	46.30
Sancerre A.O.C Pascal Jolivet 2016	7.80	48.50
Saint-Véran A.O.C « Domaine La Bâtie » George Duboeuf 2014	9.90	
Condrieu - A.O.C — " La Petite Côte " - Domaine Cuilleron 2018	14.50	87.00

ROUGES

Cote Du Rhône A.O.C «la Garuste» Chateau Panery 2018	5.50	33.00
Crozes-Hermitage A.O.C. Clos les cornirets 2014	7.10	42.50
Mercurey - A.O.C — Vieilles Vignes — Domaine de la Framboise 2018	8.80	52.90
Fleurie A.O.C «Clos des quatres vents » George Duboeuf 2016	5.50	29.90
Haut Médoc - A.O.C - « Moulin de la Lagune » - 2014	11.30	67.90

NOS POTS LYONNAIS

BLANCS

	Verre 12 cl	Pot 46cl
Mâcon Villages A.O.C—Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Cœur de Bordeaux A.O.C — Sélection Hervé Maudet	4.10	14.90

ROSÉ

Côtes de Provence A.O.C — Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	4.00	14.60
---	-------------	--------------