



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

---

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

### PATE & RISOTTO

---

<b>Riso Carnaroli, Champignons des Sous-Bois</b>	<b>26.80</b>
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

---

<b>Panier du Pêcheur</b>	<b>29.90</b>
Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches	
<b>Loup, Agrumes, Potimarron</b>	<b>28.90</b>
Filet à l'unilatéral, beurre d'agrumes, Crèmeux de potimarron à la vanille en deux textures	
<b>Riso Carnaroli au Homard</b>	<b>36.00</b>
Moelleux risotto cuisiné au Homard	

## LES VIANDES\* Bœuf et Veau Origine France

---

<b>Veau* de Lait « Milanaise »</b>	<b>28.80</b>
Escalope viennoise, risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	
<b>Veau*, Légumes d'Automne</b>	<b>28.90</b>
Jarret cuit lentement, légumes de pot-au-feu, sauce à la moutarde de Charroux®	
<b>Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame</b>	<b>35.00</b>
Poêlée de légumes wok, sauce thaï	
<b>Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf »</b>	<b>35.00</b>
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

Jeudi 29 Octobre 2020, Sainte Narcisse , Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose... ..

## MENU DU JOUR

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

**Terrine de Foie de Volaille**  
Bouquet de salade verte

ou

**Salade d'Automne**  
Œuf, jambon comté et noix

<b>PLATS DU JOUR</b>	-----	<b>19.80 €</b>
----------------------	-------	----------------

**Poisson**      **Filet de Lieu en croute d'herbes**  
Minute de Courge

ou

**Viande**      **Pintade rôtie au thym**  
Gratin dauphinois

ou

**Pates**      **Tagliatelles aux champignons des bois**

### 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 : Délice café Bocuse**
- Ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : Citron, Framboise ,Thé Matcha

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

<b>Jambon Blanc Truffé « Maison Masse »</b>	<b>14.00 €</b>
<b>Riso Carnaroli au Homard</b> Moelleux risotto cuisiné au Homard	<b>36.00€</b>
<b>Poêlée de champignons des sous bois</b>	<b>6.80€</b>
<b>Assortiment de Desserts à Partager (pour 2 personnes)</b>	<b>18.00€</b>

\*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
<b>GH Mumm Cordon Rouge Brut</b>	<b>13.90</b>	<b>89.00</b>
<b>GH Mumm Rosé</b>	<b>15.00</b>	<b>95.00</b>
<b>« R » de Ruinart</b>		<b>100.00</b>

## BIÈRES ARTISANALES

### COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN

<b>La Cocomiette</b> Blonde 4.8° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Blanche 4.2° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Rousse 5.8° (33cl)	<b>6.50</b>

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

### ROUGES

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

## NOS POTS LYONNAIS

### BLANCS

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

### ROUGES

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

### ROSÉ

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