



## MENU LE NORD PASSE AU SUD

*Pendant la saison estivale*

**Entrée + Plat + Dessert : 25.00€**

**Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert : 23.00€**

**Salade Grecque à la Feta** 17.00

Tomate, concombre, origan, olives Taggiasche, cœur de romaine

*ou*

**Crème Brûlée à la Tomate & Estragon** Crumble aux olives Taggiasche, romarin 15.00

*ou*

**Salade d'Artichauts à la Romaine** Roquette et Parmigiano Reggiano 17.00

---

**Tagliolini, Râpé de Poutargues** Courgettes, citron, basilic, stracciatella 21.00

*ou*

**Risotto Carnaroli « Al Verde »** 22.00

Gambas snackées, émulsion au Parmigiano Reggiano

*ou*

**Merlu en Tournedos au Basilic & Citron Confit** 19.00

Tombée d'épinards, pommes de terre safranées, jus quatre -quarts

*ou*

**Tagliata « Fleur de Bœuf\* »** 25.00

Roquette, Parmigiano Reggiano, artichauts à cru, vinaigrette à l'huile de truffe

*ou*

**Volaille de Bresse « Miéral » Rôtie** 29.00

Jus au grassouillet, fricassée de pommes de terre nouvelles haricots verts

---

**Salade de Fruits *ou* Coupe 3 Sorbets *ou* Dessert Jour**

*\*Bœuf 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.*



## MENU DES GONES

32.00€ sans fromage

35.00€ avec fromage

**Salade Lyonnaise Tradition**

*OU*

**Saucisson Chaud Pistaché en Brioche**

**Quenelle de Brochet, Sauce Homardine**

Riz basmati, épinards frais en branches

*OU*

**Andouillette à la Ficelle « Halles de Lyon »**

Servie en tranches gratinées, purée de pommes de terre

**Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »**

*OU*

**Fromage Blanc en Faisselle**

Nature ou crème double

**Dessert à la Carte**

## SUGGESTION DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans les Menus*

**Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf\***

19.80 €

180g, hachés et préparés à la commande

Salade verte, pommes nouvelles frites

**Le Classique ou le César**

**Tête de Veau Poêlée**

21,00 €

Pommes vapeur, carottes et sauce ravigote

*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.*

# LA SÉLECTION DU MOMENT

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

|  | Coupe 12cl   | Btle 75cl     |
|--|--------------|---------------|
| <b>Alain Thiénot Brut</b> Sélection Maison | <b>10.70</b> | <b>69.00</b>  |
| <b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge            | <b>13.90</b> | <b>89.00</b>  |
| <b>Mumm Rosé</b> – Cordon Rouge            | <b>15.00</b> | <b>120.00</b> |

## APÉRITIFS DU MOMENT

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Spritz du Sud</b> (12cl)  | <b>10.00</b> |
| Liqueur de Cerises des Monts du Lyonnais, tonic et vin blanc pétillant(12cl) |              |

## BIÈRES DU MOMENT

|  |                   |             |
|--|-------------------|-------------|
| <b>La Cocomiette</b> Blonde 4.8° (33cl)  | <b>COCOMIETTE</b> | <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

### MOELLEUX

|   | Verre 12 cl | Btle 75cl    |
|---|-------------|--------------|
| <b>Sauternes</b> A.S.C – Château Roumieu – 2016 | <b>7.50</b> | <b>47.20</b> |

### BLANCS

|   | Verre 12cl  | Btle 75cl    |
|---|-------------|--------------|
| <b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Lassarat – 2018                             | <b>7.50</b> | <b>45.00</b> |
| <b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2018 | <b>7.70</b> | <b>46.30</b> |

### ROUGES

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2017 | <b>7.70</b> | <b>46.30</b> |
| <b>Mercurey Vieilles Vignes</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2017             | <b>8.80</b> | <b>52.90</b> |

### ROSÉ

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| <b>Château Léoube</b> A.O.C – Côtes de Provence, vin biologique 2019 | <b>6.00</b> | <b>35.50</b> |
|--|-------------|--------------|

## NOS POTS LYONNAIS

### BLANCS

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

### ROUGES

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| <b>Beaujolais</b> A.O.C – Georges Duboeuf              | <b>3.40</b> | <b>12.60</b> |
| <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> |
| <b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – Maison Guyot           | <b>5.00</b> | <b>20.00</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> |
|---|-------------|--------------|