

## ENTREES SIGNATURES

Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise 14 €

Salade Lyonnaise « Tradition » 16 €  
Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons

Salade César 19 €  
Cœur de romaine, aiguillettes de volaille,  
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine 23 €  
Pain de campagne grillé

Saumon « Label Rouge » Mariné à l'Aneth 21 €  
Crème au raifort, citron, pain de campagne grillé

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 17 €  
7 pièces servies en petits pots

Tomates, Burrata, Basilic, Huile d'Olive Vierge 16 €

## POISSONS

Escalope de Saumon « Label Rouge » 28 €  
Confit de légumes niçois, jus au pistou

Pavé de Cabillaud à l'Huile d'Olive et Fleur de Sel 29 €  
Compotée de pommes de terre aux fines herbes, olives Taggiasche

## RISOTTO & PÂTE ITALIENNE

Risotto Carnaroli, Gambas de Madagascar 34 €  
Servi avec un concassé de tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano

Tagliatelles Fraîches Carbonara 21 €  
Poitrine de porc séchée au poivre, copeaux de Parmigiano Reggiano

## MENU ENFANT

Pour nos Jeunes Convives 18 €  
Jusqu'à 8 ans

## VIANDES

Filet de Bœuf\* Poêlé Nature ou Sauce Maturini 36 €  
Gratin dauphinois, haricots verts

Escalope de Veau\* en Viennoise 30 €  
Gratin de macaroni « Garofalo Di Gragnano® » à la lyonnaise

Notre Burger de Bœuf\* « Charolais » 24 €  
Compotée d'oignons rouges, sauce béarnaise, tomme de Savoie

Tartare 100% Pur Bœuf\* « Charolais » Classique ou César 22 €  
Pommes frites, salade verte

## PLATS SIGNATURES

Foie de Veau\* Poêlé à la Lyonnaise 29 €  
Purée de pommes de terre

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine 31 €  
Riz basmati, épinards frais en branches

## FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle  
- Nature 5 €  
- Crème double 6 €

Cervelle de Canut 7 €  
Fromage blanc, échalote,  
fines herbes

Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »  
- Entier 10 €  
- Demi 6 €

## DOUCEURS

Salade de Fruits Frais   9 €

Palette de Sorbets, Madeleine à la Vanille 11 €

Meringue Glacée au Chocolat « Valhrona » 11 €

Crème Brûlée aux Gousses de Vanille 9 €

Fruits de Saison « Cardinale » 11 €  
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

## DESSERTS SIGNATURES

Gaufres « Grand-Mère »  
Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/  
Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse: Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise  
2 choix de garnitures 13 €  
3 choix de garnitures 14 €

Vacherin Glacé aux Fruits Frais 12 €

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

\* Bœuf et Veau Origine France  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.