

## CARTE DU MIDI

### ENTRÉES

CAVIAR DE LA  
CROIX ROUSSE ————— 7,90€

HARENGS POMMES  
À L'HUILE ————— 10€

SALADIERS LYONNAIS  
& ASSORTIMENT  
D'ENTRÉES ————— 11€

SALADE  
LYONNAISE ————— 11,50€

SAUCISON CHAUD BRIOCHÉ  
PISTACHÉ SAUCE AU VIN — 11,50€

GATEAU DE FOIE DE  
VOLAILLE DE MONSIEUR  
JEAN LUC PLASSE ————— 10€

### PLATS CHAUDS

TABLIER DE  
SAPEUR ————— 19€

QUENELLE DE BROCHET,  
SAUCE LANGOUSTINES — 18€

TÊTE DE VEAU, LÉGUMES VAPEUR,  
SAUCE GRIBICHE ————— 17,50€

CIVET DE JOUES  
DE PORC ————— 16€

GATEAU DE FOIE DE  
VOLAILLE DE MONSIEUR  
JEAN LUC PLASSE ————— 15,50€

ANDOUILLETTE "BOBOSSE"  
MOUTARDE À L'ANCIENNE — 17€

FOIE DE VEAU  
EN PERSILLADE ————— 22€

RIS DE VEAU À LA  
CRÈME & MORILLES ————— 29€

SAUCISSON CHAUD  
PISTACHÉ FAÇON  
GNAFRON EN GRATIN ————— 13,90€

MANTEAU DE BOEUF  
FAÇON TANTE GEORGETTE — 21€

### FROMAGES & DESSERTS

DEMI SAINT  
MARCELLIN TRUFFÉ ————— 5€

BRIOCHE PRALUS ————— 7€

MOUSSE AU CHOCOLAT — 6,90€

CRÈME GLACÉE  
AUX RAISINS COULIS DE FRUITS ROUGES AU MARC DE BOURGOGNE — 6,90€

CERVELLE DES CANUTS ————— 4,50€

BABA AU RHUM ————— 6,90€

OEUFS À LA NEIGE ————— 6,90€

SALADE DE FRUITS FRAIS — 6,90€

# MENU DU SOIR

32€

## MISE EN BOUCHE

OEUF MEURETTE

## ENTRÉES À PARTAGER

SALADE LYONNAISE

CAVIAR DE  
LA CROIX ROUSSE

SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ  
PISTACHÉ SAUCE AU VIN

## CHOIX DU PLAT

TABLIER DE  
SAPEUR

CIVET DE JOUES  
DE PORC

TÊTE DE VEAU, LÉGUMES VAPEUR  
SAUCE GRIBICHE

SAUCISSON CHAUD  
PISTACHE FAÇON  
GNAFRON EN GRATIN

QUENELLE  
DE BROCHET,  
SAUCE LANGOUSTINE

ANDOUILLETTE "BOBOSSE"  
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

RIS DE VEAU À  
LA CRÈME & MORILLES  
(supp 12 euros)

GATEAU DE FOIE DE VOLAILLE  
DE MONSIEUR JEAN LUC PLASSE

## CHOIX DU FROMAGE

DEMI SAINT MARCELIN TRUFFÉ

CERVELLE DES CANUTS

## CHOIX DU DESSERT

BRIOCHE PRALUS

BABA AU RHUM

CRÈME GLACÉE AUX RAISINS  
COULIS DE FRUITS ROUGES  
AU MARC DE BOURGOGNE

MOUSSE AU CHOCOLAT

OEUFS À LA NEIGE

SALADE DE FRUITS FRAIS

*La liste contenant des allergènes des différents produits a la carte est disponible auprès de notre personnel en salle.*

*Les origines des viandes sont sur ardoise et disponible également auprès de notre personnel de salle.*

*Prix nets en euros, service inclus.*

