



A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Rouleaux Croustillants Feta et Menthe (2 pièces) Crème d'ail	5.00
Assiette de Mezze à Partager Houmous, babaganouch, croustillants feta et menthe, pain pita	16.00
Cromesquis de Jambon de Bayonne I.G.P	8.00

ENTRÉES

Salade César Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	entrée 14.50 plat 19.50
Saumon Mariné à l'Aneth Crème citronnée, focaccia toastée	22.00
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé (6 pièces) En coquilles	17.00
Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse Green zebra, noire de crimée, cœur de bœuf, ananas, pesto, crumble de parmesan	19.00

POISSONS & VÉGÉTARIENS

Risotto Carnaroli aux Gambas Snackées Piquillos, copeaux de Parmigiano Reggiano	32.00
Rigatoni Arrabiata Mozzarella, copeaux de Parmigiano Reggiano, basilic	17.50
Tataki de Thon Crouillant Caviar d'aubergines, sauce thaï, coriandre, sésame	32.00
Quenelle de Brochet, sauce Homardine Matignon de légumes, riz pilaf, estragon	26.00

TARTARES

Bœuf Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	22.50
Saumon Echalote, citron vert, huile d'olive vierge, herbes fraîches	28.00

*Tous nos tartares sont accompagnés d'un bouquet de salade verte
et de pommes frites*

VIANDES

Faux-Filet de Bœuf Français, Sauce Chimichuri Pommes frites, bouquet de salade verte	34.00
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre de framboise, purée de pommes de terre, tomate provençale	29.50
Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral » aux Morilles Purée de pommes de terre, jus réduit	32.00

LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Plat du Jour du lundi au vendredi 21.50€

Plat du Jour le samedi, dimanche et jours fériés 22.00€

LUNDI

Demi-Coquelet Mariné au Gingembre, Nouilles Sautées aux Légumes

MARDI

Orecchiette au Pesto, Burrata Crémeuse, Tomates Séchées

MERCREDI

Ribs de Cochon, sauce Chimichurri
Semoule de Blé Fine aux Petits Légumes

JEUDI

Carpaccio de Bœuf, Parmesan, Pesto, Roquette
Pommes frites, Bouquet de Salade Verte

VENDREDI

Panaché de Poissons, Confit de Légumes Niçois, Vierge de Condiments

SAMEDI (22.00€)

Cuisse de Canard Confite, Pommes de Terre Sautées, Persillade

DIMANCHE (22.00€)

Volaille Fermière des Dombes Rôtie,
Pommes Frites, Bouquet de Salade Verte

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 du Marché

Formules:

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30.00€

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert 36.00€

Salade César au Saumon Mariné

Copeaux de Parmigiano Reggiano,
croûtons dorés

ou

Terrine Franc Comtoise

Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Lieu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Fondue de poireaux, sauce Fleurette

ou

Volaille Fermière des Dombes Rôtie

Pommes frites, bouquet de salade verte

Demi-Saint-Marcellin Affiné

« Mère Richard »

ou

Faisselle de Fromage Blanc

Nature ou Coulis de fruits rouges

ou

Pâtisserie du Jour

ou

Coupe 3 Parfums

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu Gourmand

54€

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

En coquilles, 6 pièces

ou

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée, toast de foccacia

ou

Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse

Pesto, crumble de parmesan

Filet de Bar Rôti à l'Huile d'Olive Vierge

Confit de légumes Niçois, sauce basilic,
tomates cerises confites

ou

Quenelle de Brochet, sauce Homardine

Matignon de légumes, riz pilaf, estragon

ou

Volaille Fermière des Dombes

Label Rouge « Valéry Miéral »

Purée de pommes de terre, jus réduit

Tarte Cœur Coulant Chocolat « Valrhona »

Crème anglaise, chantilly

ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Suggestions du Chef

Bar Entier de Corse

Préparé et levé en filets à votre table

Pommes de terre grenailles

48.00

Cuisses de Grenouilles en Persillade

Pommes frites, bouquet de salade verte

38.50

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.

NOS COCKTAILS (12cl)

Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	11.50
Gimber Mule (<i>sans alcool</i>) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	9.60
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	12.20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	12.00
Crodino Spritz (<i>sans alcool</i>)	6.90
Melon Sunrise : Liqueur de Melon, Vodka, Jus d'Orange	13.00
Fiorente Spritz Liqueur de Sureau	12.00
Campari Spritz	10.00
Lillet Tonic Rosé et Blanc	10.50
Hibiscus Spritz Gin, Crème de Framboise, Schweppes Premium Hibiscus	11.00

SELECTION DE CHAMPAGNES ET VINS

CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Lallier Brut - R020	13.90	87.00
Lallier Grand Rosé	17.90	106.00

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Côte de Gascogne A.O.P – « Côté » - Domaine Tariquet 2022	6.50	37.50
Saint Péray A.O.P « Les Tanneurs » - Domaine M.Chapoutier 2022	8.50	50.00
Saint Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2022	8.90	53.50
Bourgogne – « La Garenne » - Domaine Garde 2020	9.00	48.00
Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru classé 2022	12.50	74.00

ROUGES

Crozes Hermitage A.O.P – Domaine de Thalabert – Paul Jaboulet Ainé 2021	8.70	52.20
Saint Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2022	8.90	53.50
Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru Classé 2021	12.50	74.00
Mercurey A.O.P – Domaine Faiveley 2022	12.50	75.00
Mas de Bret I.G.P – Domaine Alpilles 2021	15.80	95.00

ROSÉS

Château Sainte-Marguerite A.O.P - " Cuvée Symphonie " 2023	8.00	49.50
Château Saint Maur – Cuvée Excellence 2023	9.20	55.50
Château Saint Maur – Clos de Capelune 2022		91.00

POTS LYONNAIS

BLANCS

	Verre 12cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	4.50	14.50
Mâcon Villages A.O.C – Réserve	5.50	19.50

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C – Buisson Grives	4.50	14.00
--	-------------	--------------

La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition