



## A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

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

## ENTRÉES

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

## POISSONS & VÉGÉTARIENS

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

## TARTARES

<b>Bœuf</b> Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	22.50
<b>Saumon</b> 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

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

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

## SELECTION DE CHAMPAGNES ET VINS

### CHAMPAGNE

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

### BLANCS

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

### ROUGES

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

### ROSÉS

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

## POTS LYONNAIS

### BLANCS

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

### ROUGES

<b>Côtes du Rhône A.O.C</b> – Buisson Grives	<b>4.50</b>	<b>14.00</b>
--	-------------	--------------

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