



Recevoir quelqu'un,  
c'est se charger  
de son bonheur !

Paul Bonne



## NOS FLAMM'S À PARTAGER SUR PLACE OU À EMPORTER

<b>Traditionnelle</b> <i>Crème, lardons, oignons</i>	14.00	<b>Saint-Marcellin</b> <i>Crème, oignons, Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »</i>	14.00
<b>Lyonnaise</b> <i>Crème, oignons, andouillette Maison Bobosse Sauce moutarde</i>	16.50		

## ENTRÉES

<b>Soupe à l'Oignon Gratinée « À la Lyonnaise »</b>	14.00
<b>Saucisson Chaud Pistaché en Brioche</b> <i>Bouquet de salade verte</i>	13.00
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b> <i>En coquilles, 6 pièces</i>	17.00
<b>Salade Lyonnaise</b> <i>Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons dorés</i>	14.50
<b>Foie Gras de Canard Cuit en Terrine</b> <i>Chutney de pêche, pain de campagne grillé</i>	25.00
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> <i>Crème citronnée, toast de focaccia</i>	22.00
<b>Œuf Mayonnaise</b> <i>Bouquet de salade verte</i>	7.50



## POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

17.00

Demande ton cahier de coloriage avec  
tes crayons de couleur!





## NOS PLATS SIGNATURES

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> <i>Riz blanc, épinards frais en branche</i>	26.00
<b>La Véritable Andouillette Maison Bobosse</b> <i>Sauce moutarde à l'ancienne, pommes frites</i>	23.00
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> <i>Sauce au vinaigre de vin vieux, purée de pommes de terre</i>	29.50
<b>Blanquette de Veau à l'Ancienne</b> <i>Riz blanc</i>	26.00

## POISSONS

<b>Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b> <i>Confit de légumes niçois</i>	29.00
<b>Escalope de Saumon Rôtie</b> <i>Epinards frais en branches, pommes de terre vapeur, sauce à l'oseille</i>	28.50
<b>Dos de Cabillaud Rôti</b> <i>Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge</i>	29.50

## VIANDES

<b>Bavette de Bœuf « Angus », Sauce Echalote</b> <i>Purée de pommes de terre</i>	29.50
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b> <i>Pommes frites, bouquet de salade verte</i>	22.50
<b>Suprême de Volaille aux Morilles</b> <i>Riz pilaf, sauce fleurette</i>	32.00

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

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



## Menu du Marché

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

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert 36.00€

Rillettes de Saumon aux Herbes

Crème citronnée, toast de focaccia

ou

Terrine de Canard aux Pistaches

Bouquet de salade verte, condiments

-----

Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive

Ecrasé de pommes de terre, coulis de poivron

ou

Suprême de Poulet Rôti au Beurre Doux

Purée de pommes de terre, sauce vin rouge

-----

Demi-Saint-Marcellin

Affiné « Mère Richard »

ou

Faisselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

ou

Pâtisserie du Jour

ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums

Citron, fraise, framboise

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

## Menu Gourmand

54€

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney de pêche, pain de campagne grillé

ou

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée, toast de focaccia

ou

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

En coquilles, 6 pièces

-----

Quenelle de Brochet,

Sauce Homardine

Riz blanc, épinards frais en branche

ou

Suprême de Volaille

Riz blanc, sauce fleurette

ou

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

Confit de légumes niçois

-----

Salade de Fruits Frais

ou

Tarte Cœur Coulant Chocolat « Valrhôna »

ou

Crêpe Suzette

## Suggestions du Chef

Choucroute à Partager ... Ou Pas !

Impériale

Jarret de porc, saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse Montbéliarde, poitrine fumée

Par Personne 31.00

Alsacienne

Saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse Montbéliarde, poitrine fumée

Par Personne 24.00

*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.*



« Bonne cuisine et large soif »

Paul Bocuse

### Nos Bières

<u>Bières Pressions</u>	25cl	50cl
Leffe 6.6°	5.50	10.00
Bud 5°	4.50	8.50
Goose IPA 5.9°	6.00	11.50
<u>Bières Bouteilles</u>	33cl	
Tripel Karmeliet 8.4°	8.80	
Hoegaarden Blanche 4.9°	6.90	
Victoria 8.5°	7.90	
<u>Bière sans Alcool</u>	33cl	
Leffe 0° (sans alcool)	5.50	

### Nos Cocktails

Aperol ou Campari Spritz (12cl)	10.00
<i>Campari, Vin blanc pétillant</i>	
Suze ou Lillet Tonic (12cl)	11.00
<i>Suze, tonic Original</i>	
Fiorente Spritz (12cl)	12.00
<i>Liqueur de sureau, vin blanc pétillant</i>	
Negroni (6cl)	12.00
<i>Campari, Vermouth rouge, Gin</i>	
Gin & Tonic Hibiscus (12cl)	12.00
<i>Gin Beefeater, Tonic Original à l'hibiscus</i>	
Moscow ou London Mule (12cl)	12.00
<i>Vodka ou Gin, ginger beer, citron vert</i>	

### Pots Lyonnais

<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	4.50	12.00
Mâcon Villages A.O.P - Roche des Fées	5.50	14.00
<u>ROUGES</u>		
Côtes du Rhône A.O.C - Buisson Grives	4.50	12.00
Beaujolais Villages A.O.C	4.50	12.00

### Notre Sélection du Moment

<u>Champagnes</u>	Coupe 12cl	Btle 75cl
Lallier Brut - R020	13.90	87.00
<u>Vins Blancs</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Jurançon A.O.P - « Symbiose » Domaine Bayard 2023	9.00	52.00
Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Bailly-Reverdy 2022	8.80	48.00
Saint-Véran A.O.P - « Cuvée Prestige » Georges Duboeuf 2022	10.50	60.00
Côtes-du-Rhône A.O.P - « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2023	6.00	30.00
Pernand-Vergelesses A.O.P - Maison Paul Gayot 2022	16.50	98.00
Côte de Provence Cru Classé A.O.P « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2022	12.50	74.00
<u>Vins Rouges</u>		
Côtes-du-Rhône A.O.P - « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2022	6.00	30.00
Fleurie « La Madone » Georges Duboeuf 2022	6,20	36.00
Mercurey A.O.P - Domaine de Suremain 2022	12.50	75.00
Aloxe Corton A.O.P - Maison Paul Gayot 2022	16.50	98.00
Côte de Provence Cru Classé A.O.P « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2022	12.50	74.00
<u>Vins Rosés</u>		
Côte de Provence Cru Classé A.O.P « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2023	12.50	74.00

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