



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

Paul Bonne



NOS FLAMM'S À PARTAGER SUR PLACE OU À EMPORTER

Traditionnelle <i>Crème, lardons, oignons</i>	11.00	Saint-Marcellin <i>Crème, oignons, Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »</i>	14.00
Lyonnaise <i>Crème, oignons, andouillette Maison Bobosse Sauce moutarde</i>	16.00		

ENTRÉES

Œufs Mayonnaise <i>Bouquet de salade verte, fines herbes</i>	7.50
Salade Lyonnaise « Tradition » <i>Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons dorés</i>	14.50
Jambon Persillé, Condiments <i>Bouquet de salade verte</i>	9.50
Soupe à l'Oignon Gratinée « À la Lyonnaise »	12.50
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche <i>Bouquet de salade verte</i>	14.00
Poireau Vinaigrette <i>Croûtons dorés</i>	7.50
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé <i>En coquilles, 6 pièces</i>	15.50
Œuf Poché en Meurette <i>Toast de pain, lardons, champignons, sauce vigneronne</i>	12.00

POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

15.00



Demande ton cahier de coloriage avec
tes crayons de couleur!



NOS PLATS CANAILLES

Choucroute à Partager ... Ou Pas !

Impériale	Par Personne 29.00
<i>Jarret de porc, saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse Montbéliarde, poitrine fumée</i>	
Alsacienne	Par Personne 23.00
<i>Saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse Montbéliarde, poitrine fumée</i>	
Gratin de Macaronis à la Lyonnaise	14.50
La Véritable Andouillette Maison Bobosse	23.00
<i>Sauce moutarde à l'ancienne, pommes frites</i>	
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise	29.50
<i>Sauce au vinaigre de vin vieux, purée de pommes de terre</i>	

POISSONS

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	26.00
<i>Riz blanc, matignon de légumes</i>	
Panaché de Filets de Poissons Grillés	29.50
<i>Filets de poissons cuits à la plancha, fenouil confit, sauce vierge</i>	
Filet de Bar Rôti	28.50
<i>Ecrasé de pommes de terre, sauce fleurette</i>	
Escalope de Saumon à l'Oseille	26.50
<i>Fondue de poireaux, pommes vapeur</i>	

VIANDES

Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote	26.00
<i>Purée de pommes de terre</i>	
Tartare de Bœuf 100% Français	22.50
<i>Pommes frites, bouquet de salade verte</i>	
Blanquette de Veau* Tradition	26.50
<i>Champignons de Paris, oignons grelots, riz blanc</i>	
Fricassée de Rognons de Veau à la Moutarde	24.00
<i>Purée de pommes de terre</i>	

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.



AUJOUR'HUI

Vendredi 24 Janvier 2025, Saint Francois de Sales , Sirha, Notre Chef vous propose...

Menu du Marché

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert 27.50€

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert 33.50€

Tarif -25 ans* 29.00€

*Tarif applicable directement en caisse sur présentation d'une pièce d'identité.

Terrine de Canard aux Pistaches
Bouquet de salade verte, condiments

ou

Salade de Lentilles
Œuf parfait

Filet de Lieu Noir à la Grenobloise
Pommes de terre vapeur,

ou

Porchetta de Cochon
Purée de pommes de terre, jus réduit

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
Poire, mangue, citron

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu

Gourmand

54€

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine
Chutney de fruits,
Pain de campagne grillé

Ou

Saumon Mariné à l'Aneth
Crème citronnée, pain de campagne grillé

Quenelle de Brochet,
Sauce Homardine
Riz blanc, matignon de légumes

Ou

Blanquette de Veau Tradition
Champignons de Paris, oignons grelots,
Riz blanc

Tarte Cœur Coulant Chocolat « Valrhôna »
Chantilly, crème anglaise

Ou

Crêpes « Suzette »
Flambée au Grand-Marnier

Suggestions du Chef

Assiette de Rosette de Lyon

14.00

Suprême de Volaille aux Morilles

32.00

Riz Pilaf, sauce suprême

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	
<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

BLANCS

	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

ROUGES

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

Champagnes

Jeeper - Grand Assemblage 1 ^{er} Cru	Coupe 12cl	Btle 75cl
Lallier - Grand Rosé	12.90	80.00
	17.90	106.00

Vins Blancs

Riesling A.O.P - Schiefeskopf - Via Saint-Jacques M. Chapoutier 2019	Verre 12cl	Btle 75cl
Jurançon A.O.P - « Symbiose » Domaine Bayard 2023	7.50	45.00
Saint Joseph « Les Vessettes » Domaine Roche Paradis 2022	9.00	52.00
Chablis 1er Cru A.O.P - « Côte de Lechet » La Chablisienne 2019	11.50	68.00
Chassagne-Montrachet A.O.P Bader Mimeur 2020	12.50	75.00
Condrieu A.O.P - « Les Chays » Domaine Chirat 2022	20.00	115.00
	11.50	69.00

Vins Rouges

Crozes-Hermitage A.O.P - Les Meysonniers M. Chapoutier 2023	9.00	55.00
Mercurey A.O.P - Domaine de Suremain 2022	12.50	75.00
Aloxe-Corton A.O.C - Paul Gayot 2023	15.00	90.00
Côte Rôtie A.O.P - « Collines de Couzou » Domaine Bonnefond 2022	15.00	90.00
Chassagne-Montrachet A.O.P Bader Mimeur 2017	17.30	89.00
Haut Médoc A.O.P Moulin la Lagune 2017	7.00	42.00

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