



Petit-déjeuner : tous les jours de 7h00 à 10h30  
 Déjeuner : tous les jours de 12h00 à 15h00  
 Snack : tous les jours de 15h00 à 18h00  
 Diner : tous les jours de 18h00 à 22h30



## ENTRÉES SIGNATURES

<b>Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise</b>	16
<b>Saucisson Chaud Pistaché en Brioche</b> Accompagné de salade, sauce Porto	17
<b>Salade Lyonnaise « Tradition »</b> Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons	18

<b>Salade César</b> Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	24
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> Blinis, crème Raifort, citron vert	23
<b>Burrata Crémeuse, Tomates Anciennes</b> ✓ Pesto, pignon de pin, focaccia, huile d'olive vierge	18
<b>Tartelette Croustillante au Légumes Grillées</b> ✓ Stracciatella, Aubergines, Tomates, Courgettes, Poivrons, Bouquet de salade	22
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé, en Coquilles</b> 6 pièces 12 pièces	18 32
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b> Chutney de fraises, pain de campagne grillé	27

## POISSONS

<b>Pavé de Thon Snacké Minute</b> Caviar d'aubergine, sauce basilic	35
<b>Tartare de Saumon aux Agrumes</b> Echalotes, Citron vert, Pomelos, Pommes frites, Salade verte	31
<b>Filet de Bar Rôti à l'Huile d'Olive Vierge</b> Confit de légumes niçois, gnocchis au basilic, sauce vierge	33
<b>Sole « Belle Meunière » au Beurre Fin</b> Préparée en filets à votre table, pommes de terre persillées	72

## RISOTTO & PÂTE

<b>Risotto Carnaroli aux Gambas Bio Snackées</b> Coulis de basilic, Tuile et Copeaux de Parmigiano Reggiano	42
<b>Rigatoni au Pesto, Straciatella et Roquette</b> ✓ Copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates confites, basilic frais	28

## VIANDES

<b>Tagliata de Filet de Bœuf Français</b> Sauce vierge, légumes grillés, bouquet de Roquette, Parmigiano Reggiano	45
<b>Escalope de Veau en Viennoise</b> Gratin de macaronis à la lyonnaise, jus de veau	32
<b>Burger de Bœuf « Limousin »</b> Comptée d'oignons rouges, sauce béarnaise, tomate de Savoie	28
<b>Tartare 100% Pur Bœuf « Limousin » Classique ou César</b> Pommes frites, salade verte	25
<b>Pluma de Cochon Ibérique rôtie au beurre doux</b> Caponata d'aubergine, jus Condimenté	34

## PLATS SIGNATURES

<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> Purée de pommes de terre, jus au vinaigre de vin vieux	33
<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> Riz Pilaf, épinards frais en branche, fleuron	32
<b>Poulet de Bresse A.O.P, Morilles, Sauce Fleurette au Vin Jaune du Jura</b> Riz Pilaf	43

## LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Offre déjeuner – 31€  
Du Lundi au Vendredi

### LUNDI

#### Filet de Cabillaud en Aioli

Haricots verts, carottes, pommes de terre, tomates, pois gourmands, œuf dur

### MARDI

#### Filet de Daurade poêlé à l'Huile d'Olive Vierge

Piperade basquaise, pommes vapeur safranée

### MERCREDI

#### Bavette de Bœuf à l'Echalote

Pommes lyonnaise, Mesclun de salade

### JEUDI

#### Côte de Cochon Rôti au Beurre Doux

Confit de légumes niçois, citron Beldi, jus aux olives

### VENDREDI

#### Langoustines Rôties au Beurre Doux

Risotto Carnaroli citronné, jus de broche à la sauge  
(Supplément 20€)

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.  
Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées auprès de votre serveur. ✓ végétarien