



FORMULE DÉJEUNER EN SEMAINE

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR = 21€

À PARTAGER

HOUMOUS DE POIS CHICHE

Carottes et cumin

9€

PLANCHE ROSETTE DE LYON BOBOSSE

Tranchée finement, beurre d'Isigny Mère Richard, cornichons

11€

TERRINE DE CANARD DU MONT CINDRE

Pistaches, roquette, compotée d'oignons

14€

PLANCHE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO DE CAMPO

Affiné 20 mois tranché finement, beurre d'Isigny Mère Richard, cornichons

19€

SAUMON BOMLO GRAVELAX

Crème au wasabi, pain de campagne grillé

21€

ENTRÉES

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE

Jambon croustillant

11€

SALADE CÉSAR

Cœur de romaine, volaille, anchois, parmesan, ail et croutons

15€

BURRATA DES POUILLES (125G)

Légumes niçois confits et basilic

19€

Tarifs TTC service compris. La liste d'allergènes est disponible sur demande.



PLATS

CARPACCIO DE BOEUF TAILLÉ DANS LE ROND DE GITE 24€
Copeaux de parmesan, salade, pommes frites

BURGER DU MONT CINDRE 24€
Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichon, tomates confites, cheddar affiné sauce cocktail et pommes frites

CŒUR D'ARTICHAUT ET ŒUF FERMIER MOLLET 25€
En vinaigrette et légumes saisonniers - Asperges & petits pois

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMÈRE AUX MORILLES 27€
Printanière de légumes, purée de pommes de terre

FILET DE DORADE CORSE LABEL ROUGE 29€
Caviar d'aubergine et poivrons confits

CÔTE DE VEAU FRANÇAISE RÔTIE (350G) 38€
Carottes multicolores, champignons bruns, asperges, pommes grenailles

GAMBAS GÉANTES BLACK TIGER 45€
Légumes de saison

L-BONE DE BŒUF SALERS 46€ / pers.
Sauce béarnaise, pommes frites et salade - Pour 2 personnes

FROMAGES

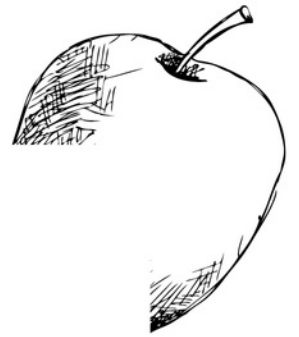
DEMI SAINT-MARCELLIN 4€
Affiné par la Mère Richard

FAISSELLE AU LAIT BIO 5€
Fromagerie le Gone à Neuville sur Saône - Servie nature, avec crème épaisse ou coulis

CERVELLE DES CANUTS 7€
Fromagerie le Gone à Neuville sur Saône

Tarifs TTC service compris. La liste d'allergènes est disponible sur demande.





DESSERTS

CRÈME BRULÉE

Infusée au citron bio

9€

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ÉQUATORIAL

Crème glacée caramel au beurre salé Maison Nardone

12€

TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES

Sorbet framboise Maison Nardonne

12€

FRAISES ET FRAMBOISES

Glace yaourt Maison Nardone

12€



LE PANIER DU P'TIT GONE

1 PLAT + 1 DESSERT = 15€



 PLAT

PENNE

Sauce tomate et emmental

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI

Légumes de saison ou pommes frites maison



DESSERT

MI-CUIT CHOCO

Chocolat Valrhona

OU

DUO DE GLACES

Glaces artisanales Nardone

POUR GARANTIR UNE FRAÎCHEUR IRRÉPROCHABLE,
NOUS SOMMES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE EN RUPTURE SUR CERTAINS DE NOS PRODUITS.

Tarifs TTC service compris. La liste d'allergènes est disponible sur demande.

