

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€

ENTRÉES

VELOUTÉ FORESTIER

Châtaignes, lard paysan, maïs croustillant

14€

SALADE LYONNAISE

Frisée, œuf poché, lardons, croutons

15€

FRICASSÉE D'ESCARGOTS

Escargots de Quincieux aux girolles, œuf Bio poché, crème de persil plat

21€

CARPACCIO DE CREVETTES

Crevettes géantes sauvages des côtes atlantiques, Pickles de champignons

25€



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



PLATS

BURGER DU MONT CINDRE

Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichon, tomates confites, cheddar affiné sauce cocktail et pommes frites

24€

BOUDIN BASQUE ET POITRINE DE COCHON FERMIERE

Mousseline de courge, jeunes pousses d'épinards

26€

RISOTTO CARNAROLI AUX GIROLLES

Éclats de châtaignes, maïs croustillant

26€

PAVÉ DE VEAU RÔTI & SAUCE AUX MORILLES

Purée de pommes de terre, jeunes pousses d'épinards

32€

PAVÉ DE MAIGRE CORSE LABEL ROUGE AUX MOULES DE BOUCHOT

Légumes de saison

36€

L-BONE DE BŒUF NORMAND

Sauce Béarnaise, pommes frites et salade verte

45€/pers

FROMAGES

FAISSELLE AU LAIT BIO

*Fromagerie Le Gone à Neuville-sur-Saône
Servie nature, avec crème épaisse ou coulis*

6€

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS MÈRE RICHARD

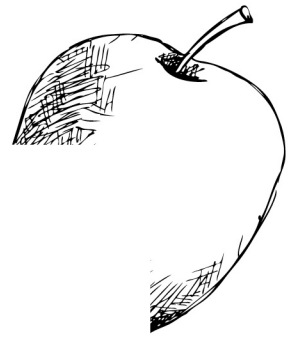
Fourme d'Ambert, Beaufort AOP, Saint-Marcellin

9€



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





DESSERTS

CRUMBLE POMME POIRE

Sorbet pomme verte de la Maison Nardone

9€

FIGUES RÔTIES À LA SARIETTE

Crème glacée vanille de la Maison Nardone, financier à la pistache

10€

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA

Crème glacée caramel au beurre salé de la Maison Nardone



11€



LE PANIER DU P'TIT GONE

1 PLAT + 1 DESSERT = 15€



 PLAT			
PENNE <i>Sauce tomate et emmental</i>	OU	SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI <i>Légumes de saison ou pommes frites maison</i>	
 DESSERT			
MI-CUIT CHOCO <i>Chocolat Valrhona</i>	OU	DUO DE GLACES <i>Glaces artisanales Nardone</i>	

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.

