



FORMULE DÉJEUNER EN SEMAINE

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR = 22€

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 DE COURGE

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€

SAUMON BÖMLO EN GRAVELAX

Crème de wasabi, salade verte

19€



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





PLATS

BURGER DU MONT CINDRE

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

24€



BOUDIN BASQUE ET POITRINE DE COCHON FERMÈRE

Mousseline de courge, jeunes pousses d'épinards

26€

RISOTTO CARNAROLI AUX CEPES

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 **POUR 2 PERSONNES**

45€/pers



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

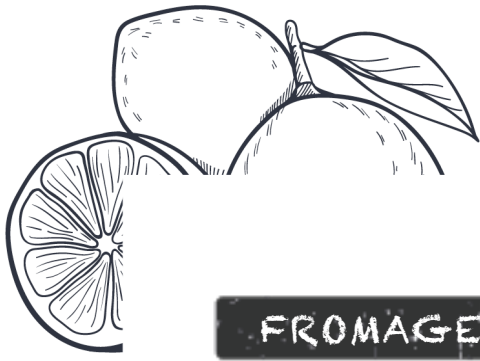
ou

DUO DE GLACES

Glaces artisanales Nardone

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





FROMAGES

DEMI SAINT-MARCELLIN

Affiné par la Mère Richard

4€

FAISSELLE AU LAIT BIO

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

5€

CERVELLE DES CANUTS

Fromagerie le Gone à Neuville sur Saône

7€



DESSERTS

CRUMBLE POMME POIRE

Sorbet pomme verte de la Maison Nardone

10€

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR

9€

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA

Crème glacée caramel au beurre salé de la Maison Nardone

12€



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.

