



FORMULE DÉJEUNER EN SEMAINE

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR = 22€

À PARTAGER

HOUMOUS DE POIS CHICHE

Carottes & 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

21€

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE, ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE

Châtaignes, lard paysan & maïs croustillant

17€

SALADE LYONNAISE

Frisée, œuf poché, lardons & croutons

15€

ESCARGOTS DE QUINCIEUX EN PERSILLADE

Mouillettes de pain (10min)

13€

GRAVELAX DE SAUMON BÖMLO

Crème de wasabi & toast de pain de campagne

19€



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, morbier, sauce cocktail & pommes frites

24€

BOUDIN BASQUE ET POITRINE DE COCHON FERMIÈRE

Mousseline de légumes oubliés, jeunes pousses d'épinards

26€

RISOTTO CARNAROLI AUX LÉGUMES D'HIVER

24€

LE FAMEUX POT AU FEU DU MONT CINDRE ET SON OS À MOELLE

29€

QUENELLE DE BROCHET SAUCE HOMARDINE

Riz basmati & jeunes pousses d'épinards

25€

SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SAINT BRIEUC

Mousseline de légumes anciens, châtaignes rôties & jus de crustacés

34€

L-BONE DE BŒUF NORMAND • POUR 2 PERSONNES

Sauce Béarnaise, pommes frites & salade verte

45€/pers

LE PANIER DU P'TIT GONE

1 PLAT + 1 DESSERT = 15€



PLAT

PENNE

Sauce tomate & emmental

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI

Légumes de saison ou pommes frites maison



DESSERT

MI-CUIT CHOCO

Chocolat Valrhona

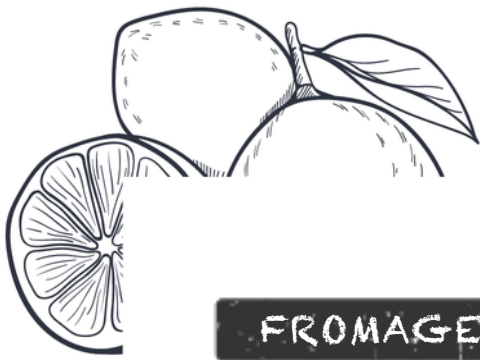
ou

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

POIRE CONFITE AU SAVAGNIN

Crème glacée vanille de la Maison Nardone

10€

SALADE D'AGRUMES DE L'ARRIÈRE-PAYS NIÇOIS

Sorbet orange sanguine & madeleine au miel

10€

CRÈME BRULÉE 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.

