



LA PETITE CARTE
DES GRANDES
ASSIETTES

*La Haut
sur la
Colline*

MENU

MENU DU JOUR

LES MIDIS - EN SEMAINE - HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR = 24,5€

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 frites



DESSERT

MI-CUIT CHOCO
Chocolat Valrhona

OU

DUO DE GLACES
Glaces artisanales Nardone



À PARTAGER

PLANCHE ROSETTE DE LYON BOBOSSE Tranchée finement, beurre AOP Poitou, cornichons	11€
BOUDIN BASQUE POÊLÉ « CHRISTIAN PARRA » Relish de betteraves	14€
JAMBON IBÉRIQUE Cebo de Campo affiné 20 mois	21€
MOULES D'ESPAGNE GRÂTINÉES Beurre persillé	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.

MENU

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT CINDRE Figues au vin rouge	20€
TERRINE D'AILE DE RAIE AUX HERBES Vinaigrette aux poivrons	17€
SALADE D'ENDIVES AUTOMNALE Hareng Matjes, Saumon nordique, pickles de légumes	18€
CRÈME DE CHAMPIGNONS & ŒUF MOLLET Chips de Shiitaké	16€
TARTELETTE DE BETTERAVES Rigotte BIO fraîche, graines de moutarde, salade	18€

PLATS

BURGER DU MONT CINDRE Steak haché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichons, tomates confites, jeune comté, sauce cocktail et frites maison	24€
PALERON DE VEAU BRAISÉ Butternut rôtie, fregola sarda, échalote cuite, jus de cuisson	32€
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI ENTIER Pomme paillason, mousseline de carottes, ail en chemise, jeunes pousses d'épinard	39€
ENTRECÔTE DE BŒUF NORMAND Sauce béarnaise, frites, salade	49€
FILET DE LIEU JAUNE Soupe de poisson de roche, carottes, pommes de terre, épinards, croûtons d'ail	28€
RISOTTO CARNAROLI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	24€

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.

MENU

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€

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE GRAND-MÈRE

10€

PANACOTTA, DÉCLINAISON DE FIGUES

12€

COUPE MONT BLANC EN PAVLOVA

12€

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.