

LA CARTE

Prix nets taxes et service inclus. Net prices taxes and service included.

NOS ENTREES

	<i>Euros</i>
<i>Saucisson Brioché Maison, Sauce Vin Rouge</i> <i>Sausage in Home Made Brioche , Red Wine Sauce</i>	13,50
<i>Caillette de Pigeon, Salade Verte et Condiments</i> <i>Artisanal Pigeon Pâté, Green Salad and Condiments</i>	13,90
<i>Salade de Lentilles au Cervelas</i> <i>Lentil Salad With Saveloy</i>	11,80
<i>Pâté Croûte Maison ades Lyonnais</i> <i>Home Made Crusted (pie crust)</i>	12,40
<i>Salade Lyonnaise (Croutons, Lardons Coupés Maison, Œufs Pochés)</i> <i>Green Salad with Fried Bacon, Soft Poached Egg and Croutons</i>	13,40
<i>Oeufs Meurette de ma Grand Mère</i> <i>Meurette Eggs in Red Wine Sauce</i>	12,50
<i>Terrine Maison du Chef et sa Confiture d'Oignons</i> <i>Home Made Terrine and its Onion Marmelade</i>	11,50
<i>Jambon Persillé Maison, Cornichons et Salade Verte</i> <i>Home Made Parsley Seasoned Ham Terrine, Pickles and Green Salad</i>	12,20
<i>Terrine de Chèvre Frais aux Poivrons Confits et son Pesto</i> <i>Fresh Goat Cheese Terrine With Confits (caramelized) Bell Peppers and Pesto</i>	13,50

NOS PLATS

	<i>Euros</i>
<i>Quenelle de Brochet Artisanale Sauce Homardine (15 mn d'attente)</i> <i>Pike Souflé from Little Craftsman in Lobster Sauce (15 mn waiting)</i>	16,80
<i>Dos de Cabillaud, Pesto de Roquette et Riz Vénéré</i> <i>Cod filet, Roquette Pesto and Black "Vénéré" Rice</i>	17,20
<i>Andouillette Artisanale, Moutarde à l'Ancienne</i> <i>Tripe Sausage with Wholegrain Mustard</i>	18,80
<i>Gratin de Ravioles</i> <i>Cheese-Topped of Raviolis</i>	16,80
<i>Onglet de Veau, Sauce Echalote</i> <i>Veal Cutlet in Shallot Sauce</i>	17,90
<i>Tablier de Sapeur dans la Tradition Lyonnaise</i> <i>Apron of Sapeur According to the Tradition</i>	16,90
<i>Cuisse de Canard Confite et son Jus Corse</i> <i>Duck Leg Confit (caramelized) and it's Juice</i>	19,80
<i>Filet de Bœuf Sauce au Poivre Vert</i> <i>Beef Filet in Green Pepper Sauce</i>	21,80
<i>Gateau de Foie de Volaille Maison et son Coulis de Tomates</i> <i>Home Made Chicken Liver Cake with Tomato Sauce</i>	15,60

Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes. All our dishes may contain all the allergens.

LA CARTE

Prix nets taxes et service inclus. Net prices taxes and service included.

NOS FROMAGES

	<i>Euros</i>
<i>Faisselle Nature</i>	5,20
<i>Fresh Cheese</i>	
<i>Faisselle à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges</i>	5,50
<i>Fresh Cheese With Cream or Red Fruits Coulis</i>	
<i>½ St Marcellin</i>	3,70
<i>1/2 Cow Cheese from our Area</i>	
<i>St Marcellin</i>	6,70
<i>Cow Cheese from our Area</i>	
<i>Cervelle des Canuts</i>	5,50
<i>"Brain of Silk Worker" Soft White Cheese with Seasoning and Herbs</i>	

NOS DESSERTS

	<i>Euros</i>
<i>Crème Caramel Maison de Mamie</i>	6,50
<i>Caramel Custard of Grandma's Recipe</i>	
<i>Tarte aux Pralines Maison dans la Tradition</i>	7,00
<i>Traditional Praline Tart (red sweet crust)</i>	
<i>Mi-Cuit au Chocolat et Chantilly Faits Maison</i>	6,70
<i>Home Made Chocolate Cake with Whipped Cream</i>	
<i>Salade de Fruits Frais et Granité Citron-Basilic</i>	6,80
<i>Fresh fruit salad and it's lemon-basil Granita</i>	
<i>Baba au Rhum Maison et ses Fruits Confits</i>	8,50
<i>Home Made Baba with Rum and Candied Fruits</i>	
<i>Crème Brulée à la Vanille Fraîche</i>	6,70
<i>Fresh vanilla Crème Brulée</i>	
<i>Café Très Gourmand</i>	8,50
<i>Gourmet coffee (Assortments of desserts)</i>	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes. All our dishes may contain all the allergens.