



Petit-déjeuner : tous les jours de 7h00 à 10h30

Déjeuner : tous les jours de 12h00 à 15h00

Dîner : tous les jours de 18h00 à 22h30



ENTREES SIGNATURES

Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise	15
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche Accompagné de salade, sauce Porto	16
Salade Lyonnaise « Tradition » Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons	16

Salade César Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	21
Saumon Ecosais « Label Rouge » Mariné à l'Aneth Condiment citron vert, blinis au sarrasin	21
Asperges Blanches de Pays Pesto de Roquette, Noir de Bigorre, Foccacia	24
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots	18
Burrata des Pouilles Soupe glacée de petits pois frais, menthe poivrée	18

POISSONS

Dos de Saumon Ecosais « Label Rouge » Rôti sur Peau Ecrasé de pommes roseval au persil à la grenobloise	30
Pavé de cabillaud Viennoise de basilic, barigoule aux légumes printaniers	32
Gambas Obsiblu de Nouvelle-Calédonie Snackées à la Plancha Risotto Al Verde, râpé de citron	34
Sole « Belle Meunière » au beurre fin Préparée en filets à votre table, pommes de terre persillées	62

RISOTTO & PÂTE ITALIENNE

Risotto Al Verde aux Premiers Légumes de Saison	24
Penne Rigate Crèmeux d'amande, basilic, olives Taggiasches, tomates, verveine fraîche	19

VIANDES

Filet de Bœuf Rôti au Sautoir Epinards frais en branches, gnocchis de pommes de terre, sauce ravigote	42
Escalope de Veau en Viennoise Gratin de macaronis à la lyonnaise	31
Burger de Bœuf « Charolais » Compotée d'oignons rouges, sauce béarnaise, tomme de Savoie	24
Tartare 100% Pur Bœuf « Charolais » Classique ou César Pommes frites, salade verte	22

PLATS SIGNATURES

Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Purée de pommes de terre	30
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine Riz basmati, épinards frais en branche	31
Poulet de Bresse « Miéral » AOP, Morilles, Sauce Fleurette au Vin Jaune du Jura Riz basmati	39

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle BIO le Gone	
- Nature	5
- Crème double	6
Cervelle de Canut	7
Fromage blanc, échalote, Fines herbes	
Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »	
- Entier	10
- Demi	6

DOUCEURS

Salade de Fruits Frais	9
Baba au Rhum « Tradition »	12
Framboisier, Coulis de Fruits Rouges	10
Palette de Sorbets, Madeleine à la Vanille	12
Vacherin Glacé aux Fruits Frais	12
Crème Brûlée aux Gousses de Vanille	9
« Cardinale » de Fruits Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	11

DESSERTS SIGNATURES

Gaufres « Grand-Mère » <i>Garnitures : Chantilly/ Chocolat/ Compote</i> <i>Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse : Caramel beurre salé /Praline Lyonnaise</i>	
2 choix de garnitures	13
3 choix de garnitures	14

Prix nets en euros, taxes et service compris.

* Bœuf et Veau Origine France

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.