

Cuisine de saison à 33 €

Salade de haricots verts, thon mariné aux framboises
Green bean salad, marinated red tuna with raspberry

OU

Œuf bio, fromage frais, confit de bœuf et herbes sauvages
Organic egg, fresh cheese, beef confit

Les viandes des fermes d'Auvergne
Meat from the Auvergne region farms

OU

Poisson de pêche côtière
Catch of the day

Dessert à la carte
Your choice of dessert from the menu

Cuisine Lyonnaise à 39 €

Pâté-croûte de canard et champignons
Homemade cold meat pie with duck and mushrooms

Quenelle de brochet, sauce Nantua
Pike quenelle with Nantua sauce

Saint Marcellin de la Mère Richard
Saint-Marcellin cheese

Dessert à la carte
Your choice of dessert from the menu

Formule déjeuner à 19,50 € Lunch menu

Formule valable hors week-ends et jours fériés
Excluding weekends and bank holidays

Entrée du jour
Starter of the day

et

Plat du jour
Dish of the day

OU

Plat du jour
Dish of the day

et

Dessert à la carte
Your choice of dessert from the menu

Les Entrées - Starters

- Velouté de légumes du potager de l'Abbé Rozier <i>Seasonal farm vegetable soup from l'Abbé Rozier</i>	10 €
- Salade de haricots verts, thon mariné aux framboises <i>Green bean salad, marinated red tuna with raspberry</i>	16 €
- Œuf bio, fromage frais, confit de bœuf et herbes sauvages <i>Organic egg, fresh cheese, beef confit</i>	15€
- Le pâté-croûte à la Lyonnaise <i>Homemade cold meat pie from Lyon</i>	16 €
- Foie gras de canard des Landes en terrine <i>Duck foie gras from les Landes</i>	19 €

Les Plats - Main courses

Tous nos plats sont accompagnés
d'une purée de pommes de terre à l'huile d'olive (Supplément de truffes 15 €)
ou de légumes de saison

*All of our main courses are served with a side of potato puree
(with fresh truffle 15€) or seasonal vegetables*

- Légumes et petit épeautre des jardins biologiques de nos régions <i>Organic seasonal mixed vegetables with spelt grain</i>	15 €
- Les viandes des fermes d'Auvergne <i>Meat from the Auvergne region farms</i>	24€
- Quenelle de brochet, sauce Nantua <i>Pike quenelle with Nantua sauce</i>	22 €
- Poisson sauvage du marché <i>Catch of the day</i>	24 €
- Parmentier de queue de bœuf <i>Cottage pie with oxtail</i>	22 €
- Bœuf des alpages de Haute Loire affiné 45 jours <i>Mountain raised beef fillet, aged 45 days</i>	28 €
- Volaille de Bresse, sauce aux morilles pour deux <i>Free-range Bresse chicken, morel sauce (sharing dish for two)</i>	28 € <i>par personne</i>

Les Douceurs - Desserts

- Dessert de cuisinier <i>Home made dessert of the day</i>	12 €
- Fruits de saison pochés dans un sirop épicé <i>Seasonal fruits poached in a spiced sirop</i>	9 €
- Forêt noire au chocolat grand cru Ceylan <i>Black Forest with dark chocolate and Ceylan</i>	9 €
- Pot de crème pistache, ganache chocolat <i>Pistachio cream with a dark chocolate ganache</i>	9 €
- Tiramisu à la confiture de framboises <i>Tiramisu with raspberry jam</i>	9 €

Sélection au verre

	Millésime	14cl
Champagne		
Champagne Marguerite Guyot, Cuvée Désir	S.A.	15 €
Champagne Taittinger, Rosé	S.A.	23 €
Champagne Taittinger, Brut	S.A.	20 €

Vin rosé

Luberon, Domaine de Marie	2018	7 €
---------------------------	------	-----

Vins blancs

Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Blanc »	2017	6 €
VDF, La Champine, Viognier, JM Gerin	2017	7 €
Condrieu, Domaine Boissonnet	2016	14 €
Bourgogne, Gachot Monnot	2017	12 €
Gewurztraminer, Spätlese, Landauer (Autriche)	2016	10 €

Vins rouges

Côte de Brouilly, les Pierres Bleues	2016	9 €
Crozes-Hermitage, Yann Chave	2017	11 €
Bourgogne, Chant de Muse, Gachot-Monnot	2017	12 €
Luberon, Domaine de Marie « N°1 Rouge »	2016	10 €
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq	2012	14 €

Eaux Minérales

Evian	50 cl	3 €	Evian,	100 cl	5 €
Badoit	50 cl	3 €	Badoit	100 cl	5 €
San Pellegrino	50cl	3 €	San Pellegrino	100 cl	5 €
Chateldon	75 cl	10 €			

Sodas

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero	(33cl)	3,50 €
Perrier	(33cl)	3,50 €
Schweppes, Orangina, Nestea	(25cl)	3,50 €
Limonade	(25cl)	3,50 €

Sirop à l'eau

Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	(25cl)	2 €
---	--------	-----

Jus de fruits Alain Millat

Ananas, Pomme, Pêche, Tomate, Mangue	(25cl)	2 €
---	--------	-----

Apéritifs

Martini, Campari, Porto	(6cl)	5 €
Ricard, Pastis	(3cl)	5 €
Vodka Absolut, Gin Bombay	(4cl)	7 €
Whisky Dewar's, Rhum Bacardi		

Champagnes

Champagne Marguerite Guyot, Cuvée Désir	85 €
Champagne Taittinger Brut	95 €
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	155 €
Champagne Taittinger, Rosé	125 €

Vins blancs

Beaujolais- Lantigné, Jean-Paul Dubost	2016	35 €
VDF, La Champine, Viognier, JM Gerin	2017	35 €
Condrieu, Domaine Boissonnet	2017	75 €
Saint-Joseph, Domaine Boissonnet	2016	60 €
IGP Méditerranée, « Les collines de Laure », JL. Colombo	2016	40 €
Petit Chablis, William Fevre	2017	40 €
Bourgogne, Chardonnay, Gachot Monot	2017	48 €
Meursault, Vincent Bouzereau	2016	90 €
Saint-Romain, Alain Gras	2016	65 €
Saint-Véran, En Crêches, Domaine Saumaize	2015	48 €
Pouilly-Fuissé, Nuances, Domaine Saumaize	2016	48 €
Rully, Les Thivaux, M. Juillot	2015	65 €
Pays D'oc, Chardonnay Viognier, L'argenteille	2017	32 €
Gewurztraminer, Spätlese, Landauer (Autriche)	2016	50 €

Vins rouges

Côte de Brouilly, Pierre Bleue, Domaine Blain	2016	45 €
VDF, La Champine, Syrah, JM Gerin	2016	35 €
Saint-Joseph, Domaine Boissonnet	2017	60 €
Crozes-Hermitage, Yann Chave	2017	55 €
Côte-Rôtie, P. Gaillard	2016	120 €
IGP Méditerranée, « Les collines de Laure », JL. Colombo	2016	40 €
Châteauneuf Du Pape, « Les granières de la Nerthe »,	2013	90 €
Bourgogne, Chants de Muse, Gachot-Monot	2017	65 €
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq	2012	75 €
Terrasses Du Larzac, Garric, L'argenteille	2014	48 €
Pays D'oc, Merlot Cabernet, L'argenteille	2017	32 €
Luberon, Domaine de Marie, Rosé	2018	29 €