



Notre Cheffe Marie Lecoq et son équipe élaborent une cuisine traditionnelle raffinée où la qualité des produits et les saveurs se mélangent pour le plus grand plaisir des gastronomes.

FORMULES DU JOUR

du lundi au vendredi midi
de 12h à 14h30

Plat du Jour 17 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert 21 €

Formule complète

Entrée + Plat + Dessert 24 €

ENTRÉES



Oeufs fermiers bio, 9 €
mayonnaise aux herbes, roquette et petits pois

Artichaut vinaigrette 12 €

Carpaccio de Boeuf (150g) 17 €
Pesto et parmesan

Coeur de saumon fumé 19 €
et crème au citron

Carpaccio de langoustine 18 €
avec caviar 25 €

SALADES



César 17 €
Poulet ou Saumon fumé

Du Pond 16 €
*Courgettes crues et cuites, herbes fraîches
et stracciatella*

Italienne 17 €
Tomates anciennes et burratina

PLATS

Rigatoni à la truffe	32 €
Ceviche de Dorade coco, mangue, citron vert et avocat	25 €
Cabillaud froid mayonnaise aux herbes et macédoine	26 €
Ventrèche de thon, pesto et fruits exotiques	30 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22 €
Saucisse au couteau de chez Jeremie Crauser, purée maison	23 €
Belle entrecôte d'argentine	28 €

ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX

Légumes grillés / Frites / Mesclun

FROMAGES

1/2 Saint Marcellin (Maison Cellierier)	4,8 €
Saint Marcellin entier (Maison Cellierier)	8 €
Chèvre frais des Monts du Lyonnais Chèvrerie de Malacombe	7 €

DESSERTS

Moelleux et crème anglaise tonka	9 €
Rouge Plaisir Salade de fruits rouges ganache chocolat blanc et sésame noir, sorbet framboise	9 €
Churros sauce chocolat praliné et chantilly	9 €
Pâtisserie du jour	10 €
Fraisier Melba (fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille, chantilly et coulis de fraises)	13 €
Chocolat ou Café liégeois (Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes)	13 €
2 boules de glaces et un alcool (2cl)	14 €
Café des gourmands	10 €

GLACES

1 boule 3 € 2 boules 5.5 € 3 boules 8 €

Parfums glace :

Chocolat, Pistache, Vanille, Caramel, Café

Parfums sorbet : Fraise, Citron, Framboise,
Passion, Mangue, Coco, Poire

Supplément à 1€ : Chantilly, Coulis de fruits
rouges, sauce chocolat