

MENU MIDI

LES PLANCHES

Assortiment de Mezzés 18
Houmous, guacamole, caviar d'aubergine

Planche du terroir 22
Jambon truffé, rosette, pâté en croûte, Comté, mimolette, salade verte et pickles
Avec son pain de campagne tranché

Planche de fromages 11
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comté, et Mimolette
Avec son pain de campagne tranché et sa confiture du moment

LES ENTREES

Entrée du moment 9

Saumon gravellax à la betterave 11

Œuf parfait 11
Crème de champignons et noisettes torréfiées

Poireaux mimosa 9
Sauce ravigote

Tartare de dorade 12
Fruit de la passion

LES PLATS

Plat du moment 18

Dos de Cabillaud au coulis de cresson 24
Linguines aux carottes fanes

Cuisse de canard confite 22
Pommes grenailles, jus de viande à la figue

Linguines aux champignons des bois et à l'huile de noisette 20

Filet de boeuf charolais 34
Sauce morilles, gratin dauphinois et salade

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Salade césar 21
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.

Salade lyonnaise 19
Salade frisée, tomates, lardons, croûtons, œuf poché, vinaigrette au vin rouge

LES DESSERTS

Dessert du moment 9

Tarte fine du moment 9
De la Maison Jockey

Salade de fruits 7.5
Fruits frais et de saison

Brioche façon pain perdu 8.50
Caramel et glace vanille

Ananas rôti à la vanille 9
Glace spéculos

Mousse au chocolat 8

LES GLACES

Terre adélice
Glaces artisanales 100 % Bio  7

Demandez les parfums disponibles.

MENU ENFANT - DE 12 ANS

Plat & dessert 12

FORMULE DÉJEUNER

Entrée - Plat / Plat - Dessert 21

Entrée du moment 9

Plat du moment 18

Dessert du moment 9