

MENU MIDI

LES PLANCHES

Assortiment de Mezzés	18
Houmous, guacamole et falafels	
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 et 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 Jocteur	
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
Yaourt grec, vanille, fève de tonka, cassonade et citron vert	
Mousse au chocolat	8

LES GLACES

Terre adélice	
Glaces artisanales 100 % Bio 	
2 boules	6
3 boules	8.50

Demandez les parfums disponibles.

MENU ENFANT - DE 12 ANS

Plat & dessert	12
----------------	----

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	22
Entrée du moment	9
Plat du moment	18
Dessert du moment	9