



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat

mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace au choix
16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Le caviar Baeri d'Aquitaine 30g 60€

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€ *

Les rillettes de canard maison, croûtons et salade 16€ *

Le velouté d'oignons doux, Saint-Jacques et saucisse fumée 18€*

Les betteraves en déclinaison, crémeux de chèvre aux noix de cajou 15€*

Le céleri rémoulade, tartare de homard aux agrumes et estragon 22€

PLAT

L'escalope de saumon à l'oseille 22€ *

Le dos de cabillaud, crème de carotte coco/curry, pak choi, champignon 24€

La saucisson lyonnais pistaché, crème moutarde, salade tiède de pommes de terre 20€ *

Le pot au feu en cocotte lutée 23€*

Le tournedos de paleron de boeuf braisé au vin rouge, escalope de foie gras poêlé 32€

Assiette végétarienne du moment 15€ *

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

Notre mi-cuit au Chocolat 9€*

Dans l'esprit d'une forêt noire 12€

Le moelleux à la châtaigne, coulis de kaki, glace fromage blanc 10€*

Trio de glaces du moment 8€*



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DÎNER BEAUJOLAIS NOUVEAU
JEUDI 21 NOVEMBRE

Oeuf meurette et verre de Beaujolais nouveau

Salade Lyonnaise
Salade de lentilles
Notre terrine de campagne

Dos de saumon ou Poulet rôti
écrasée de pommes de terres et carottes fondantes

Cervelle de canut

Oeuf à la neige, crème Anglaise

34€/personne
Cadeaux et bouteilles de Beaujolais à gagner