

## **Les Entrées**

### **Salade de chèvre**

aux herbes et au miel sur crostini maison, jambon cru et tomates

6,50 €

10,90 €

### **Salade L'art des mets**

œuf rôti cuit au four, poitrine de cochon , jambon blanc , noix

6,90 €

12,90 €

### **Dôme de truite**

et sa vinaigrette verte

7,50 €

### **Terrine du chef**

et ses condiments

7,50 €

### **Gâteau de foies de volaille**

concassé de tomates au basilic

7,90 €

### **« Autour du canard »**

Foie gras, magret farci au foie gras et magret fumé

15,50 €

### **La douzaine d'escargots frais**

de la ferme de Chabons, à l'ail rose de Lautrec et au beurre d'Issigny

16,90 €

## **Coin du chef**

### **Pieds de cochon**

3 demi pieds, salade verte, tomates et sauce gribiche

13,90 €

### **Tête de veau, sauce gribiche**

légumes cuits au bouillon et pommes vapeur

18,90 €

### **Andouillette sauce moutarde**

potatoes de terre, légumes et salade verte

19,90 €

### **Gâteau de foies de volaille**

concassé de tomates, légumes et ravioles du Royans

13,50 €

### **Tripes à la Lyonnaise**

cuisson douce aux oignons et au vin blanc, pommes vapeur et légumes cuits au bouillon

19,70 €

### **De la tête aux pieds**

½ pied de cochon, tête de veau et tripes, légumes cuits au bouillon, pommes vapeur et salade verte

22,00 €

## **Gratinée de ravioles du Royans, salade verte**

Crème fraîche, emmental	13,90 €
St Marcellin	14,90 €
Cèpes	16,90 €
Sauce écrevisses	16,90 €

## **Chez le poissonnier**

Filet de bar frais terre et mer	20,50 €
Véritable quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses et ravioles de Royans	16,90 €

## **Chez le boucher**

Bavette de veau sauce aux cèpes	18,90 €
Confit doux de canard, sauce moutarde à l'ancienne	14,50 €
Pavé de rumsteack	grillé 16,90 € sauce aux cèpes 20,90 €
Secreto, Grillade parisienne pièce de cochon persillée, juteuse et savoureuse	17,90 €

## Desserts maison

Crème brûlée	6,50 €
Fondant cuit minute au chocolat Bonnat	7,50 €
Dôme citron mo jito	7,90 €
Tarte à la praline	6,50 €

## Autres ...

Macarons artisanaux gourmands	3 pièces	5,50 € 0
	3 pièces avec le café (hors menu)	7,00 € 1
Fromage blanc nature, crème ou coulis		5,50 € 2
½ St Marcellin		3,00 € 3
St Marcellin entier		6,00 € 4
½ St Marcellin à la truffe de Bourgogne		5,50 € 5
St Marcellin entier à la truffe de Bourgogne		10,50 € 6
Glaces		7
vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, café, pistache, chartreuse		
Sorbets		8
citron, framboise, mangue		
1 boules		2,40 € 9
2 boules		4,50 € 10
3 boules		6,50 € 11
Supplément chantilly		1,00 € 12
Supplément alcool		1,50 € 13
Glace fantaisie enfant		4,50 € 14

## Menu p'tit lyonnais 9,00 €

un sirop offert

Un caquelon de ravioles de Royans,  
nature, à la crème ou gratiné au four

une glace fantaisie ou une boule de glace au choix

## **MENU EPICURE A 36,90 €**

« Autour du canard »

foie gras , magret farci au foie gras et magret fumé

ou

6 escargots frais de la ferme de Chabons  
au beurre d'Issigny et à l'ail rose de Lautrec

Filet de Bar frais terre et mer

ou

**Châteaubriand**  
pièce de bœuf taillée dans le filet

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

Dessert au choix

## **Menu Lyonnais 28,90 €**

### Salade L'art des mets

œuf rôti cuit au four, poitrine de cochon, noix et jambon blanc

ou

### Terrine du chef

et ses condiments

ou

### Gâteau de foies de volaille

concassé de tomates au basilic

### Grillade Parisienne

pièce de cochon persillée, juteuse et savoureuse

ou

### Véritable quenelle de brochet moulée à la cuillère,

aux écrevisses

ou

### Andouillette sauce moutarde

Tous les desserts ou ½ St Marcellin

**Menu L'art des mets 22,90 €**

Salade de chèvre  
aux herbes et au miel

ou

Dôme de truite  
et sa vinaigrette verte

Cuisse de canard confite

ou

Gratinée de ravioles de Royans  
à la crème fraîche, emmental ou au St Marcellin

3 macarons gourmands  
crème brûlée  
fromage blanc  
2 boules de glace