



LES SALADES

	<i>petite</i>	<i>grande</i>
Salade de chèvre au miel <i>sur crostini maison, jambon cru</i>	8.50€	12.50€
Salade L'Art des Mets <i>Œuf cocotte entrelardé rôti au four sur crostini maison jambon blanc maison</i>	8.90 €	12.90€
Salade César <i>émincé de volaille, tomates confites, pétales de parmesan pignon de pin et croûtons</i>	8.90 €	13.90€
Salade Gourmandine <i>pétales de foie gras maison, magret de canard fumé, foies de volaille poêlés déglacés au vinaigre de framboise</i>	9.90 €	14.90€

LES ENTRÉES

Gâteau de foies de volaille <i>concassé de tomates au basilic</i>	7.90€
Les 6 escargots <i>de la ferme de Chabons, à l'ail rose de Lautrec et au beurre d'Issigny</i>	9.00€
Truite en trois façons <i>Parfait de truite, gravlax de truite et truite fumée avec une crème d'avocat</i>	9.90 €
Œuf parfait sauce suprême truffée <i>cuisson basse température, truffe d'été</i>	9.90€
Foie gras de canard maison	14.90€

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.



Fait à :

le :

Nom et signature :



Boucher Pâtisseries

CHEZ LE BOUCHER

Confit doux de canard à la crème d'ail	14.90€
<i>pommes sautées, légumes</i>	
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau	17.90€
<i>assaisonné à notre façon, pommes sautées, légumes</i>	
Entrecôte de veau au beurre Maître d'Hôtel	19.90€
<i>pommes sautées, légumes</i>	
Magret de canard plancha XXL (env. 320 gr)	24.90€
<i>pommes sautées, légumes</i>	

CHEZ LE POISSONIER

Véritable quenelle de brochet moulée à la cuillère	16.90€
<i>sauce écrevisses et ravioles de la Mère Maury</i>	
Filet de truite à la grenobloise	19.90€
<i>sauce vierge, noix, duo de tagliatelles fraîches et légumes</i>	
Pavé de cabillaud rôti	20.90€
<i>concassé de tomate au basilic et beurre persillé duo de tagliatelles fraîches et légumes</i>	

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.



Fait à :

le :

Nom et signature :



COIN DU CHEF

Os à moelle	7.50€
<i>et salade verte</i>	
Pieds de cochon	13.90€
<i>3 demi pieds, salade verte, et sauce gribiche</i>	
Tête de veau, sauce gribiche	18.90€
<i>légumes cuits au bouillon et pommes vapeur</i>	
La douzaine d'escargots	16.90€
<i>de la ferme de Chabons à l'ail rose de Lautrec et au beurre d'Issigny</i>	
Andouillette sauce au St Marcellin ou à la crème d'ail	17.90€
<i>pommes sautées et légumes</i>	
Gâteau de foies de volaille	13.50€
<i>concassé de tomates, légumes et ravioles de la Mère Maury</i>	
Foie de veau persillé, sauce à l'échalote	16.50€
<i>pommes sautées et légumes</i>	

GRATINÉE DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY

Servie avec une salade verte

Crème fraîche, emmental	13.90€
St Marcellin	14.90€
Concassé de tomate au basilic	15.90€

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.



Fait à :

le :

Nom et signature :



MENU L'ART DES METS

24,90€

Salade l'Art des Mets

Œuf cocotte entrelardé rôti au four sur crostini maison, jambon blanc maison

ou

Gâteau de foies de volaille

concassé de tomates au basilic

Confit doux de canard à la crème d'ail

pommes sautées et légumes

ou

Gratinée de ravioles de la Mère Maurry

à la crème fraîche ou au St Marcellin

Fromage ou dessert au choix

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.



Fait à :

le :

Nom et signature :



Menu



MENU LYONNAIS

28,90€

Oeuf parfait sauce suprême truffée

à la truffe d'été

ou

Salade Gourmandine

*pétales de foie gras maison, magret de canard fumé,
foies de volaille poêlés déglacés au vinaigre de framboise*

ou

Truite en 3 façons

*Parfait de truite, gravlax de truite et truite fumée
avec une crème d'avocat*

.....
Entrecôte de veau beurre Maître d'Hôtel

pommes sautées, légumes

ou

Véritable quenelle de brochet moulée à la cuillère,

sauce écrevisses et ravioles de la Mère Maury

ou

Andouillette sauce au St Marcellin ou à la crème d'ail

pommes sautées, légumes

.....
Dessert ou fromage au choix

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.

Bon à Tirer

Fait à :

le :

Nom et signature :



MENU ÉPICURE

37,90€

Foie gras maison

ou

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



Pavé de cabillaud rôti

concassé de tomate au basilic, beurre persillé, duo de tagliatelles fraîches

ou

Magret de canard Rossini (mini 180g)
pommes sautées et légumes



Fromage blanc ou fromage affiné en Chartreuse

Dessert au choix

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.



Fait à :

le :

Nom et signature :



Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.



Fait à :

le :

Nom et signature :

Desserts Maison



Tarte à la praline	6.50€
Crème brûlée.....	6.50€
Vacherin maison	6.90€
Fondant cuit minute au chocolat Bonnat.....	7.90€
Dôme framboise myrtille et son croquant au chocolat blanc	8.90€

AUTRES...

Macarons artisanaux gourmands	3 pièces	5.90€
	3 pièces avec le café (hors menu)	7.00€
Fromage blanc nature, crème ou compotée de myrtilles.....		5.50€
Fromage affiné en Chartreuse (selon arrivage)		7.00€
Glaces		
<i>vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, café, pistache, chartreuse</i>		
Sorbets		
<i>citron, framboise, mangue</i>		
1 boules.....		2.40€
2 boules.....		4.50€
3 boules.....		6.50€
Supplément chantilly		1.00€
Supplément alcool.....		1.50€

Impression à taille réelle (format A4)

En signant ce Bon à Tirer que vous aurez relu soigneusement (descriptif technique et contenu) vous donnez votre accord pour la réalisation du document ci-dessus.

Notre responsabilité est alors entièrement dérogée quant à d'éventuelles fautes ou omissions. Le surcoût lié à une refabrication donnerait alors lieu à une facturation complémentaire.

Émettez toute réserve de manière lisible et accolez à la mention "Bon à Tirer" la mention "sous réserve des modifications notées ci-après" en énumérant celles-ci.

Bon à Tirer

Fait à :

le :

Nom et signature :