

Formule du Jour

En solo : 14.50 €

En duo : 17.50 €

En trio : 19.50 €

Les Indémorables

	SMALL	XL
 Salade César	8.50 €	14.50 €
<i>Salade Romaine, Blanc de Volaille Pané, Tomates, Vinaigrette Grana Padano, Anchois, Grana Padano et Croûtons</i>		
 Salade Italienne	8.50 €	14.50 €
<i>Salade, Mozzarella, Tomates, Jambon de Pays, Grana Padano, Vinaigrette au Basilic</i>		
 Salade du Berger et Chips de Jambon Cru	8.50 €	14.50 €
<i>Salade, Tomates Cerises, Fromage de Chèvre, Raisins Blancs, Noisettes Torréfiées, Oignons Frits, Jambon Cru</i>		
 Club Sandwich César		16.00 €
<i>Salade Romaine, Pain de Mie Complet, Blanc de Volaille, Tomates, Grana Padano, Mayonnaise, Frites Fraîches Maison, Salade</i>		
 Buddha Bowl		14.00 €
<i>Equilibre et Bien Etre composé d'une Céréale, une Légumineuse et Crudités</i>		
 Burger Savoyard		18.00 €
<i>Steak Haché 100% Pur Bœuf, Oignons, Fromage à Raclette, Galette de pommes de terre</i>		
 Burger au Filet de Poulet Pané et sa Sauce Tartare		17.50 €
<i>Filet de Poulet Pané, Tomates, Oignons Rouges, Cervelle de Canuts, Pommes de terre</i>		

*L'inspiration par David Bonnefoy, Chef de Cuisine
A Chacun sa Propre Histoire...*

Les Entrées

☰ Crevettes au Sésame Doré, Avocat et sa Marinade Thai	12.00 €
☰ Pressé de Canard aux Légumes de Provence	10.00 €
☰ Tartare de Saumon à l'Ecorce de Yuzu (<i>agrume japonais</i>) et Pommes Vertes	12.50 €
☰ Gaspacho de Tomates et Fraises	8.00 €
☰ Duo de Quinoa en Taboulé, Raisins Blonds, et Menthe Fraîche	8.00 €
☰ Notre Gâteau de Foies de Volaille Maison	8.00 €
Charcuteries Lyonnaises	9.00 €
☰ Burrata Fumée et son Duo de Tomates aux Saveurs de Basilic	10.50 €

*Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ☰
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

Une Cuisine Pour Chaque Instant...

Menu Lyonnais — 27.00 €

Gâteau de Foies de Volaille Maison

Saucisson Brioché, Pommes Grenailles et Légumes du Marché, Sauce Marchand de Vin

Tarte aux Pralines, Glace Bulgare OU Cerveille de Canuts, l'Originale

Les Plats

☞ Filet de Bar, Taglioni à l'Encre de Seiche et Velouté Basilic	20.00 €
☞ Chipirons en Persillade et son Riz Safrané, Coulis de Poivrons Rouges	17.00 €
☞ Penne Rigate au Basilic et son Emincé de Volaille aux Tomates Confites	16.50 €
Saucisson Brioché, Pommes Grenailles et Légumes du Marché, Sauce Marchand de Vin	18.50 €
☞ Tartare de Bœuf, Classique ou Poêlé, Frites Fraîches Maison et Salade	18.00 €
☞ Souris d'Agneau Confité, Pommes Grenailles & Légumes du Marché, Jus au Poivre de Timut	26.00 €
☞ La Pièce de Viande Sélection du Chef, Frites Fraiches Maison et Mesclun de Salade	19.90 €

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

Les Desserts

☰ Sablé aux Fruits de Saison et sa Mousse Légère au Citron Vert	7.50 €
☰ Notre Moelleux au Chocolat Blanc et Myrtilles	8.00 €
☰ Velouté de Mangues et sa Raviole Choco Menthe, Glace Citron Vert	8.00 €
Crème Brûlée, l'Originale	7.00 €
☰ Mousse au Chocolat, Cœur de Praliné et son Croustillant	8.00 €
☰ Salade de Fruits Frais	6.00 €
Café Gourmand	7.00 €
☰ Tarte aux Pralines, Glace Bulgare	8.00 €
☰ Cerveille de Canuts, l'Originale	7.50 €
Planche de Fromages	8.00 €
Notre Coupe Glacée aux Saveurs Exotiques	9.00 €

Tous nos prix sont en Euros et TTC