



FORMULE DU JOUR

Plat 12,50€

Entrée/Plat - 18,50€

Plat/Dessert - 18,50€

Entrée/Plat/Dessert - 21€

Salade de quinoa aux légumes d'automne

*Haut de cuisse de poulet rôtie,
petit épeautre et riz IGP de Camargue à l'échalote, crème au curcuma*

OU





*Mini potimarron farcie, crème de curcubitacés,
légumes de saison et chips de légumes maison*

*Brioche perdue au cacao,
crumble cookie, et sauce chocolat à la fleur de sel*

**TOUS NOS PLATS SONT ELABORES A PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS.
NOUS TRAVAILLONS AU MAXIMUM AVEC DES PRODUCTEURS REGIONAUX ET METTONS
L'ACCENT SUR LE « MADE IN FRANCE »**


LA CARTE

LES ENTREES

Pâté de campagne du chef et pickles maison	7€
Cromesqui de fromage mi-sec de Montchervet, salade verte, oeuf dur et croûtons 	6,5€
Chausson 100% maison du moment, crème épaisse aux fines herbes et salade verte	6,5€
Velouté de pain grillé au curry, noisettes concassées, coulis d'herbes et huile au piment doux d'Urfa 	6€

LES PLATS

Accompagnement pour tous les plats : pommes de terre et légumes de saison

Steak végétal maison et coulis d'herbes 	15,5€
Pièce du boucher grillé du <i>Domaine du Milon</i> (BIO à Chaponost)	19,50€
Poisson du marché, sauce vin blanc au romarin	18€
Cuisse de poulet désossée et grillée aux épices de la Maison Barthès	16€

Salade verte des Monts du Lyonnais 1€ Assiette de pommes de terre rôties 2€

BURGER AU POULET 14€

Poulet croustillant basse température, pain brioché de chez Bertrand, pickles et sauce maison

Supplément Tomme de Savoie 1€ Supplément poulet 4€

LES DESSERTS

Brownie aux noisettes, crème anglaise et granola BIO maison	6,5€
Crème cara'miam! (crème caramel aux oeufs) et mélange noix, noisettes, amandes et cacao	6,5€
Pomme de Rontalon confite façon tatin, crème épaisse d'Étrez vanillée sablé Breton et sauce caramel aux épices	7€
Fromage blanc des Monts du Lyonnais	5€
Gaufre de Liège servie tiède (5 minutes d'attente) <i>Sauce(s) au choix : crème épaisse, sauce caramel à la fleur de sel, miel végétal maison, sauce chocolat</i>	7,5€
Assiette de fromages	7€
Café/Thé gourmand maison	7€