



FORMULE DU JOUR

Plat 12,50€

Entrée/Plat - 18,50€

Plat/Dessert - 18,50€

Entrée/Plat/Dessert - 21€

*Chausson aux légumes 100% maison,
carottes pickles et crème à la moutarde à l'ancienne*

*Suprême de pintade au four, écrasé de patates douces des Monts du Lyonnais, sauce
thym-curry et chou romanesco râpé*

OU





*Beignets de chou-fleur rôtis au four, crème de curcubitacés,
légumes de saison et chips de légumes maison*

Gâteau aux fruits et compote de pommes

**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€
Oeufs Mimosa revisité <i>Crème d'œufs au piment d'Urfa, blanc d'œufs hachés au curry et fines herbes, jaune émiétté, croûtons, graines de tournesol et coulis d'herbes</i>	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€
Noix de veau 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 reblochon 1€

Supplément poulet 4€

LES DESSERTS

Crème gourmande au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel et granola BIO maison	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€