



## ***FORMULE DU JOUR***

**Plat 12,50€**

**Entrée/Plat - 18,50€**

**Plat/Dessert - 18,50€**

**Entrée/Plat/Dessert - 21€**

---

*Terrine de boeuf basse température à la tomate  
et salade verte*

---

*Lasagne du chef et carottes râpées*

*OU*



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

---



*Tartelette 100% maison poires et framboises de Rontalon (les dernières!!!)*

***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 Miiiiiiiiimosa 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€
Autour de la carotte : <i>Râpées, en pickles, crémeux, rôties, fanes et quinoa soufflé</i> 	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 vierge	18€
Cuisse de poulet désossée et grillée au paprika fumé	16€
Salade verte des Monts du Lyonnais	1€
Assiette de pommes de terre rôties	2€
Burger croustillant au poulet (cuisson basse température) <i>Supplément reblochon 1€</i>	14€

---

## LES DESSERTS

Crème gourmande au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel et granola BIO maison	6,5€
Tartelette aux fruits de saison	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€