



FORMULE DU CHEF

Plat 12,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 18,50€

Entrée/Plat/Dessert – 21€

Entrée du jour

Quiche 100% maison aux légumes printaniers, salade verte

Plat du jour

*Courgette ronde farcie aux légumes, boulgour,
graines de tournesol et crème de pommes de terre au curry madras*

Dessert du jour

Verrine à l'abricot confit, crumble yaourt et pépites de chocolat

**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 SALADES

- Salade Gourmande au Poulet** 16€
Cuisse de poulet désossée et grillée, salade verte, légumes marinés et croûtons maison
- Salade de Falafels maison** 16€
Légumineuses, courgettes grillées, graines de tournesol, légumes marinés, pickles et oeuf dur rose...
-

LES PLATS

- Demi aubergine grillée et rôtie** 16€
Cromesqui de risotto, spaghetti de courgettes fraîches, crumble au Comté et sauce tomate maison
- Onglet de boeuf BIO de chez "O'Milon" à Chaponost** 20€
Asperges Françaises rôties, potatoes à l'ail et au paprika, sauce au poivre vert sauvage (merci Serge!)
- Fish'n'chips 100% maison** 18,5€
Esturgeon pané par nos soins, potatoes à l'ail et au paprika, mayonnaise au citron et condiment amandes/carottes
-

LES BURGERS

- Burger de poulet croustillant** 15€
Pain artisanal de la Maison Perret (Craponne), poulet cuite basse température et pané, fromage à raclette, pickles et sauce burger maison, salade verte et pommes gaufrettes maison
- Burger du chef** 16€
Pain artisanal de la Maison Perret (Craponne), steak haché maison façon kefta, fromage à raclette, pickles et sauce burger maison, salade verte et pommes gaufrettes maison

EN OPTION :

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| Mayonnaise 100% maison | 1€ |
| Poitrine fumée | 1€ |
| Oeuf au plat | 1€ |
-

LES DESSERTS

Tartelette de fraises d'Isère 100% maison	7€
<i>Crème pâtissière et chantilly</i>	
Fondant chocolat-noisette	7€
<i>Sauce chocolat 100% maison, noisettes concassées et fruits frais</i>	
Coulant gourmand au caramel et beurre demi-sel	7€
<i>Crumble cookie, noix caramélisées et sauce chocolat maison</i>	
Gaufre de Liège servie tiède (5 minutes d'attente)	7€
<i>Sauce(s) au choix : crème épaisse, sauce caramel à la fleur de sel, miel végétal maison, sauce chocolat</i>	
Fromage blanc	5€
Assiette de fromages	7€
Café/Thé gourmand 100% maison	7€