


# L'Ardoise du Chef

En duo : 20,50€ / En trio : 24€

Petite salade Lyonnaise ☞ 

(salade verte, lardons fumés, croûtons de pain, œuf poché & sauce vinaigrette)

OU

St Marcellin rôti au miel, salade gourmande ☞ 

OU

Suggestion du Chef ☞



Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€ ☞

OU

Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€ ☞



Salade de fruits et son diamant chocolat

OU

Brioche perdue, glace Praline rose, chantilly ☞

OU

Suggestion du Chef (ardoise) ☞

L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine



# Les Entrées

L'incontournable salade César ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ~~€~~

Salade romaine, blancs de volaille panés, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano & croûtons

Lyon à la croquante ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ~~€~~

Salade verte, lardons fumés, croûtons de pain, œuf poché & sauce vinaigrette



Savez-vous planter les choux ? ..... 8,50€ ~~€~~

Velouté Dubarry (à base de chou fleur), huile de truffe, crème fraîche

Œuf en mode champignon ..... 11€ ~~€~~

Œuf "parfait", poêlée de champignons de Paris persillés, mousse Grana Padano, magret fumé

Un câlin mielleux ..... 10,50€ ~~€~~

St Marcellin rôti au miel, salade gourmande (noix, raisins, tomates cerise, oignons rouges, concombre)

Un peu de convivialité ..... 15,50€

Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

---

Carafe d'eau gratuite sur demande

---

# Les Plats

Agneau en Fête ..... 20,50€ ☺  
Buns à l'agneau confit, sauce fromage blanc aux herbes, frites maison et salade

La Reine du grill ..... 22,90€ ☺  
Entrecôte (210gr), sauce au vin rouge, frites maison et salade

Plaisir d'altitude ..... 18,90€ ☺  
Burger "montagnard" (pain feuilleté, raclette, lard, oignons rouges, onion rings, steak)

L'air marin ..... 19,50€ ☺  
Filet de bar snacké, purée de panais, jus herbacé et gomasio aux noisettes

Le secret du cordon ..... 17,50€ ☺  
Cordon bleu maison (poulet, jambon, brie), jus au thym, écrasé de pommes de terre, champignons




Le Tourbillon Végétarien ..... 16€ ☺  
Linguine à la crème de courge rôtie, crémeux gorgonzola et Grana Padano

La Quenelle du Coin *(20min de cuisson)* ..... 18,90€ ☺  
Quenelle de la région, sauce nantua, riz basmati, salade



————— *L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant* —————

# Les Desserts

Le choco dulcey en verrine .....	9,50€	☞	
Verrine façon café liégeois (mousse chocolat Dulcey Valrhona, chantilly café et sablé croustillant)			
Tarte Tatin 2.0 .....	8€	☞	
Pressé de pommes confites tièdes, crème fraîche, glace palet breton, arlette			
Salade de fruits, jolie, jolie, jolie .....	8,50€		
Salade de fruits et son diamant chocolat			
Un nuage dans l'assiette .....	7€		
Fromage blanc			
Bien plus qu'un simple café .....	9,50€		
Café gourmand			
A chaque fromage, son histoire			
Ardoise de fromage .....	9€		
1/2 St Marcellin .....	5,50€		
La traditionnelle crème brûlée .....	8€		
à la vanille			
Brioche perdue en nostalgie .....	9,50€	☞	
Brioche perdue, glace Praline rose, coulis exotique et citron vert			
Moelleux choco-cacahuète .....	9,50€	☞	
Moelleux au chocolat, cœur à la cacahuète, glace cacahuète, chantilly			

☞ Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

 Produits locaux

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC