

Les entrées

<i>Saucisson sec sélectionné par la Maison Sibia</i>	12 €
<i>Terrine de foie gras maison</i>	19 €
<i>L'Oreiller de la Belle Meunière</i>	19 €
<i>Saladiers lyonnais : museau, pied de veau, cervelas, lentilles, pommes de terre et saucisson, frisée, oreilles de cochon</i>	17 €
<i>Un saladier lyonnais au choix</i>	14 €
<i>Terrine du Chef maison</i>	14 €
<i>Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons)</i>	9,50 €
<i>Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et lardons)</i>	9,50 €
<i>Salade verte</i>	7 €
<i>Harengs pommes de terre à l'huile</i>	10,50 €

(Tous nos œufs proviennent Du Creux du Lac à Lentilly)



*« Quand on est amoureux ça n'a qu'un temps.
Quand on est bête, c'est pour toujours. »*

Tous nos tarifs sont en TTC service compris

Les plats

<i>Truite entière Meunière</i>	19 €
<i>Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf</i>	18 €
<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	19 €
<i>Tablier de sapeur</i>	17 €
<i>Andouillette de la Maison Bobosse rôtie au four, sauce moutarde</i>	18 €
<i>Bavette Charolaise nature ou sauce Saint Marcellin</i>	20 €
<i>Rognons de veau au Porto et moutarde</i>	20 €
<i>Saucisson chaud de La Bressanne (sans sel nitrité), pommes de terre au beurre</i>	17 €

Demandez nos suggestions du moment



« Il n'y a point si tant belle rose qui ne devienne gratte-cul. »

Tous nos tarifs sont en TTC service compris

Les fromages

<i>Cervelle de Canut</i>	5 €
<i>Saint-Marcellin sélectionné par la Mère Richard</i>	3,50 € (le demi), 7 € (entier)
<i>Fromage blanc faisselle</i>	5 €
<i>Plateau de fromages affinés</i>	9,50 €

Les desserts

<i>Crème caramel</i>	7 €
<i>Baba au rhum et chantilly</i>	7 €
<i>Gnafron (sorbet cassis et marc de Bourgogne)</i>	7 €
<i>Mousse au chocolat</i>	7€
<i>Dessert du jour</i>	7€

Demandez nos suggestions du moment



« Méfie-toi des gones que savent faire rien de rien, ils sont capables de tout. »

Tous nos tarifs sont en TTC service compris

Menu Lyonnais

29 Euros

Midi et soir

Les entrées au choix :

Saladiers lyonnais : museau, pieds de veau, cervelas, lentilles, pommes de terre et saucisson, frisée oreilles de cochon

Salade lyonnaise : œuf poché, croûtons et lardons

Œufs meurette : œufs pochés, croûtons, lardons, sauce vin rouge et champignons

Les plats au choix :

Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf

Saucisson chaud de La Bressanne (sans sel nitrité), pommes de terre vapeur

Tablier de sapeur

Andouillette de la Maison Bobosse rôtie au four, sauce moutarde

Les fromages au choix :

Demi Saint Marcellin sélectionné par la Mère Richard

Fromage blanc faisselle

Cervelle de Canut

Les desserts au choix :

Crème caramel

Gnafron (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

Dessert du jour



« Au travail on fait ce qu'on peut mais à table on se force. »

Tous nos tarifs sont en TTC service compris

Menu Canaille

36 Euros

Midi et soir

Les entrées au choix :

Terrine de foie gras maison
Harengs pommes de terre à l'huile
Terrine du Chef maison

Les plats au choix :

Tête de veau sauce gribiche
Truite entière Meunière
La suggestion du Chef
Rognons de veau au Porto et moutarde

Les fromages au choix :

Demi Saint Marcellin sélectionné par la Mère Richard
Fromage blanc
Cervelle de Canut

Les desserts au choix :

Crème caramel
Gnafron (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)
Dessert du jour



« Les vrais bons gones c'est ceux qu'ont les défauts que ne font tort qu'à eux. »

Tous nos tarifs sont en TTC service compris

Menu du jour

19 Euros

Le midi uniquement
Du mardi au vendredi

L'entrée du jour

Les plats au choix

Poisson du jour selon arrivage
Le plat des carnivores

Les fromages ou les desserts au choix

Demi Saint Marcellin sélectionné par la Mère Richard
Fromage blanc faisselle
Crème caramel
Gnafron (sorbet cassis et marc de Bourgogne)
Dessert du Jour

Menu à 19 € : entrée, plat et dessert
(+3 € si fromage et dessert)

Menu à 16,50 € : entrée et plat ou plat et dessert

Plat seul : 12,50 €



« Le bon sens a beau courir les rues, personne lui court après »

Les allergènes volontairement incorporés dans les plats sont disponibles à l'accueil de notre restaurant

Tous nos tarifs sont en TTC service compris