

## Les entrées

<i>Saucisson sec sélectionné par la Maison Sibia</i>	13 €
<i>Terrine de foie gras maison</i>	19 €
<i>L'Oreiller de la Belle Meunière</i>	20 €
<i>Saladiers lyonnais : museau, pied de veau, cervelas, lentilles, pommes de terre et saucisson, frisée, oreilles de cochon</i>	18 €
<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>	20 €
<i>Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf</i>	19 €
<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	20 €
<i>Tablier de sapeur</i>	18 €
<i>Andouillette de la Maison Bobosse rôtie au four, sauce moutarde</i>	19 €
<i>Bavette Charolaise nature ou sauce Saint-Marcellin</i>	21 €
<i>Rognons de veau au Porto et moutarde</i>	23 €
<i>Saucisson chaud de La Bressanne (sans sel nitrité), pommes de terre au beurre</i>	18 €

*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

19,50 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 19,50 € : entrée, plat et dessert  
(+3 € si fromage et dessert)

Menu à 17 € : 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