



# Le Menu du jour

Le midi uniquement du mardi au vendredi

Menu à 20,50 € : entrée, plat et dessert  
(+3 € le fromage)

Menu à 17,50 € : entrée et plat ou plat et dessert

Plat seul : 13 €

*Pour vous mettre l'eau à la bouche et prévoir vos déjeuners entre collègues et amis,  
voici les menus pour ce mois-ci :*

## Les mardis :

Crème de potiron

Fricassé d'araignée de cochon mariné  
au citron, pommes de terre sautées

Tarte pralines roses

## Les mercredis :

Tarte aux poireaux

Bœuf Bourguignon,  
coquillettes

Tarte aux pommes

## Les jeudis :

Gâteau de foies de volaille,  
sauce tomatée aux olives

Pot-au-Feu

Crème caramel

## Les vendredis :

Œuf mollet florentine

Filet de truite meunière,  
carottes au cumin

Pruneaux au vin

### L'EAU

Afin de réduire l'impact sur l'environnement et pour le bien-être de nos équipes,  
nous avons mis en place un système d'eau microfiltrée.

L'eau microfiltrée plate est à disposition à volonté.

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

Tous nos prix sont en TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origines France et Pays-Bas



## Les entrées

<b>Saucisson sec et rosette sélectionnés par nos soins</b> <i>Dry sausages from our selection</i>	<b>13 €</b>
<b>Terrine de foie gras de canard et artichauts en salade</b> <i>Home-made duck foie gras terrine and salad of artichokes</i>	<b>19 €</b>
<b>L'Oreiller de la Belle Meunière</b> <i>Mixed meat pie</i>	<b>24 €</b>
<b>Saladiers lyonnais : museau, pied de veau, cervelas, lentilles, pommes de terre et saucisson, frisée, oreilles de cochon (pour 1 personne)</b> <i>Five typical assorted lyonnais starters served cold</i>	<b>18 €</b>
<b>Un saladier lyonnais au choix</b> <i>One of the five starters above</i>	<b>14 €</b>
<b>Terrine du Chef maison</b> <i>Home-made Chef's terrine</i>	<b>14 €</b>
<b>Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons)</b> <i>Lyon style salad, croutons, poached fresh egg and sauted bacon</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et lardons)</b> <i>Poached eggs with bacon, red wine sauce and mushrooms</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Salade verte</b> <i>Green salad</i>	<b>7 €</b>
<b>Saucisson brioché pistaché, jus vin rouge, salade frisée</b> <i>Brioche style sausage with pistachios, red wine sauce and Frisée salad</i>	<b>13 €</b>



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

Tous nos prix sont en TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origines France et Pays-Bas



## Les plats

<b><i>Pavé de sandre, épinards, beurre blanc</i></b>	<b>20 €</b>
<i>Pike perch, spinach, white butter sauce</i>	
<b><i>Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf</i></b>	<b>20 €</b>
<i>Individual baked pike « quenelle », light as a soufflé fish dumping, lobster bisque sauce</i>	
<b><i>Tête de veau sauce gribiche</i></b>	<b>20 €</b>
<i>Calf's head like a stew with « gribiche » sauce</i>	
<b><i>Tablier de sapeur</i></b>	<b>18 €</b>
<i>Tender and crispy piece of veal's stomach</i>	
<b><i>Andouillette de la Maison Bobosse rôti au four, sauce moutarde</i></b>	<b>19 €</b>
<i>Grilled chitterlings sausage, mustard sauce</i>	
<b><i>Onglet de bœuf à l'échalote</i></b>	<b>21 €</b>
<i>Beef tab with shallots</i>	
<b><i>Rognons de veau au Porto et moutarde</i></b>	<b>23 €</b>
<i>Veal kidneys with Port wine and mustard sauce</i>	
<b><i>Sabodet au vin rouge, pommes de terre vapeur</i></b>	<b>18 €</b>
<i>Lyon style sausage cooked with red wine, steamed potatoes</i>	



***Pour les gourmands et les gourmets,  
demandez nos suggestions du jour !***

*Ask for the specials of the day !*

*Tous nos prix sont en TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origines France et Pays-Bas*



## Les fromages

<b>Cervelle de Canut</b>	5 €
<i>Fresh farmer's cheese, pepper, chopped shallots, chives and parsley</i>	
<b>Saint-Marcellin sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean</b>	3,50 € (le demi), 7 € (entier)
<b>Fromage blanc faisselle</b>	5 €
<i>Fresh mild potted farmers cheese served with heavy cream and sugar</i>	
<b>Plateau de fromages affinés de la Fromagerie Les Trois Jean</b>	9,50 €
<i>Selection of cheeses</i>	

## Les desserts

<b>Crème caramel</b>	7 €
<b>Baba au rhum et chantilly</b>	7 €
<i>Rum baba with whipcream</i>	
<b>Gnafron (sorbet cassis et marc de Bourgogne)</b>	7 €
<i>Black currant sorbet drizzled with « Marc de Bourgogne »</i>	
<b>Mousse au chocolat</b>	7 €
<i>Chocolate mousse</i>	
<b>Dessert du jour</b>	7 €
<i>Dessert of the day</i>	



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

Tous nos prix sont en TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origines France et Pays-Bas



# Menu Lyonnais

29,50 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**

*Five typical assorted lyonnais starters served cold*

**Salade lyonnaise : œuf poché, croûtons et lardons**

*Lyon style salad, croutons, poached fresh egg and sauted bacon*

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

*Poached eggs with bacon, red wine sauce and mushrooms*

## Les plats au choix :

**Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf**

*Individual baked pike « quenelle », light as a soufflé fish dumpling, lobster bisque sauce*

**Sabodet au vin rouge de la Maison Bobosse, pommes vapeur**

*Lyon style sausage cooked with red wine, steamed potatoes*

**Tablier de sapeur**

*Tender and crispy piece of veal's stomach*

**Andouillette de la Maison Bobosse rôtie au four, sauce moutarde**

*Grilled chitterlings sausage, mustard sauce*

## Les fromages ou desserts au choix :

**Demi Saint-Marcellin sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean**

**Fromage blanc faisselle**

*Fresh mild potted farmers cheese served with heavy cream and sugar*

**Cervelle de Canut**

*Fresh farmer's cheese, pepper, chopped shallots, chives and parsley*

**Crème caramel**

**Gnafron (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)**

*Black currant sorbet drizzled with « Marc de Bourgogne »*

**Dessert du jour**

*Dessert of the day*



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

Tous nos prix sont en TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origines France et Pays-Bas



# Menu Canaille

36,50 Euros

Midi et soir

## Les entrées au choix :

**Terrine de foie gras de canard et artichauts en salade**

Home-made duck foie gras terrine and salad of artichokes

**Saucisson brioché pistaché, jus vin rouge, salade frisée**

Brioche style sausage with pistachios, red wine sauce and Frisée salad

**Terrine du Chef maison**

Home-made Chef's terrine

## Les plats au choix :

**Tête de veau sauce gribiche**

Calf's head like a stew with « gribiche » sauce

**Pavé de sandre, épinards, beurre blanc**

Pike perch, spinach, white butter sauce

**Suggestion du Chef**

Chef's special

**Rognons de veau au Porto et moutarde**

Veal kidneys with Port wine and mustard sauce

## Les fromages au choix :

**Demi Saint-Marcellin sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean**

**Fromage blanc**

Fresh mild potted farmers cheese served with heavy cream and sugar

**Cervelle de Canut**

Fresh farmer's cheese, pepper, chopped shallots, chives and parsley

## Les desserts au choix :

**Crème caramel**

**Gnafron (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)**

Black currant sorbet drizzled with « Marc de Bourgogne »

**Dessert du jour**

Dessert of the day



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

Tous nos prix sont en TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origines France et Pays-Bas

