



Menu du jour

*Le midi uniquement
Du mardi au vendredi*

Menu à 20,50

*Entrée, plat et dessert
(+3 € si fromage et dessert)*

Menu à 17,50

Entrée et plat ou plat et dessert

Plat seul 13





Le pâté croûte du moment	14
Saladiers lyonnais : museau, cervelas, lentilles, pommes de terre et saucisson lyonnais, salade frisée (pour 1 personne), servi par nos soins	18
Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons)	10,50
Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et lardons)	9,50
Foie gras de canard maison	19
Escargots en coquilles en persillade 12 pièces	16
<hr/>	
Bavette Charolaise, sauce Saint-Marcellin	19
Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf	19
Tablier de sapeur	18
Tête de veau sauce gribiche	20
Andouillette de chez Braillon rôtie au four, sauce moutarde	20
Mijotée lyonnaise : saucisson à cuire, sabodet, oreilles de cochon et légumes de saison	19
Rognons à la graine de moutarde	21
<hr/>	
Le demi Saint-Marcellin sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean	4
Fromage blanc faisselle sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean : crème ou coulis	5
Crème caramel	7
Baba au rhum et Chantilly	7
Gnafron (sorbet cassis et marc de Bourgogne)	7
Dessert de saison	7

Menu du Jour

Entrée, plat, dessert 20,50

Entrée, plat ou plat, dessert 17,50 - Plat 13

Le midi uniquement du Mardi au Vendredi



Menu Guignol 25

Entrée au choix, plat au choix, fromage ou dessert

Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons)
Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et lardons)
L'assiette de saladiers lyonnais

Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf
Tablier de sapeur
Mijotée lyonnaise : saucisson à cuire, sabonet, oreilles de cochon et légumes de saison

Fromage ou dessert de la carte au choix

Menu Gnafron 33

Entrée au choix, plat au choix, fromage ou dessert

Le pâté croûte du moment
Escargots en coquilles en persillade 8 pièces
Foie gras de canard maison

Tête de veau sauce gribiche
Bavette Charolaise, sauce Saint-Marcellin
Andouillette de chez Braillon rôtie au four, sauce moutarde
Rognons à la graine de moutarde

Fromage ou dessert de la carte au choix

Menu Dégustation 42

Uniquement le soir, à partir de deux personnes

Le Chef Olivier Canal vous propose de découvrir la cuisine lyonnaise.
Laissez-vous guider !

Demandez également nos suggestions du moment





Menu d'Hiver 31€

Servi le Dimanche uniquement

Entrée au choix, plat au choix, fromage ou dessert

Le pâté croûte du moment

L'assiette de saladiers lyonnais

Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et lardons)

Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons)

Foie gras de canard maison

Tête de veau sauce gribiche

Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf

Bavette Charolaise, sauce Saint-Marcellin

Mijotée lyonnaise : saucisson à cuire, sabodet, oreilles de cochon et légumes de saison

Andouillette de chez Braillon rôtie au four, sauce moutarde

Le demi Saint-Marcellin sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean

**Fromage blanc faisselle sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean :
crème ou coulis**

Crème caramel

Baba au rhum et Chantilly

Gnafron (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

Dessert de saison