

## MENU

### 'DÉGUSTATION'

45€

#### EN SIX SERVICES

- Trois entrées, deux plats, un dessert.

Ce menu, proposé suivant l'inspiration du Chef, est servi pour l'ensemble des convives.

## MENU

### 'PLAISIR'

33€

#### ENTREE, PLAT & DESSERT

##### *au choix*

- L'œuf parfait de la ferme du Bertholon,  
cuisson à 64°, mousseline de céleri, cordon de jus réduit, chip's de jambon cru

OUI

- Tarte fine tomates, sardines marinées au basilic,  
Jeunes pousses, crudités de saison

##### *plat*

- Dos de Merlu d'Atlantique nord snacé à la plancha  
Crème d'estragon, risotto espagnol, petits légumes

OUI

Brandade de poissons

Sauce Nantua, salade mêlée

##### *dessert*

- Dessert du jour.

OUI

- Carpaccio d'ananas  
Sorbet fruits rouges

OUI

- Mousse au chocolat  
Tradition



## À LA CARTE

### Les salades

- Salade au saumon de l'île de Bormio, façon 'Cravlaks' pousses d'épinard  
Crudités de saison 14€ 19€
- Salade lyonnaise, oeuf de ferme parfait  
Croûtons, lardons 12€ 16€
- Salade de poulpes sautés en persillade  
Comme on l'aime à Bandol 14€ 19€

### Terrien

- Escalope de Foie gras de canard du sud ouest poêlée  
Mousseline de céleri, jus réduit 15€

### Végétarien

- Poêlée de légumes du moment, pommes de terre grenaille 14€

### Risotto

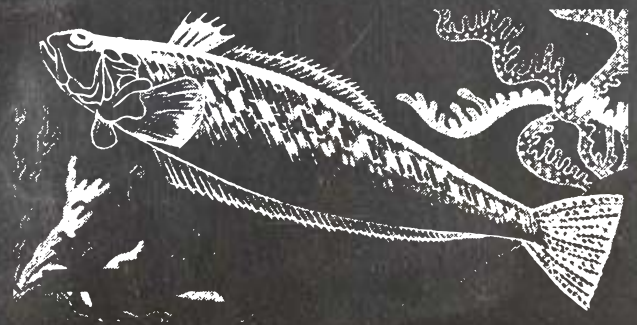
- Recouvert de Saumon de l'île de Bormio confit façon 'Cravlaks' 19€
- Aux Poulpes sautés en persillade 19€



## RETOUR DE PÊCHE

### EN EAU DE MER

- Suggestion de poisson entier grillé  
Levé en filets et préparé à votre table, demandez-la nous DIX SELON LE COURS
- Fish and Chip's  
Frites fraîches, mayonnaise maison 10€
- Pavé de Morue fraîche demi-sel  
Pesto de basilic, pommes grenaille 24€
- Brandade de poissons  
Salade de jeunes pousses 16€
- Thon mi-cuit  
Salade Thaïe coriandre, citron vert 24€
- Pavé de Saumon de l'île de Bømlo, mi-cuit, en croûte de sésame grillé  
Méli-mélo de crudités, sauce soja 24€

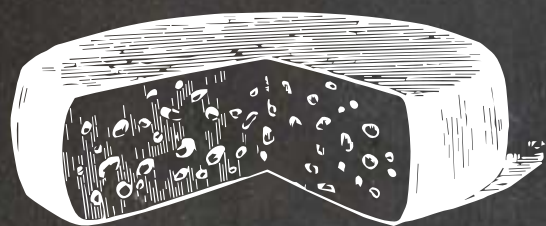


### EN EAU DOUCE

- Quenelle de Brochet des Dombes, soufflée, gratinée au four  
Sauce Nantua, accompagnée de risotto 20€



# DESSERTS



## Le fromage

- Fromage du moment  
Demandez-le nous 6€
- Cerveille des Canuts,  
Lyonnaiserie par excellence ! 6€
- Faisselle nature, crème épaisse  
confiture maison ou miel 5€

## Les pâtisseries et les glaces

- Le choix de desserts du jour 8€
- Carpaccio d'ananas au sirop léger  
Sorbet fruits rouges 7€
- Tartelette aux fraises  
Crème pâtissière 8€
- Vacherin minute  
Meringue suisse, sorbet, chantilly, fruits frais 11€
- Reine de Saba chocolat mi-cuit  
Glace vanille 9€
- Café Gourmand Mignardises  
ou thé sélection 'Tea Forte' - suppl 1€ 9€
- Champagne Gourmand  
Mignardises 20€



PRIX NETS, TAXES 10% ET 20% (ALCOOL), ET SERVICE COMPRIS. VIANDES NÉES, ELEVÉES, ET ABATTUES : UE

\*\*\*

Tous les plats de la carte (y compris les plats du jour) sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachide, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin et mollusque.  
Un cahier est à votre disposition pour plus d'informations sur chaque plat sur demande

\*\*\*

Si vous avez un impératif horaire, merci de le préciser en début de repas.  
Nous acceptons les espèces, CB à partir de 15€ et tickets restaurant version papier