

Nos Planches

(Accompagnée de Beurre, cornichons, pain au levain de la maison)

Planche Epicerie 17€

Pâté Croûte jarret de porc et foie gras, chiffonnade de jambon blanc

Planche Mère Brazier 22€50

*Pâté Croûte Volaille de Bresse et foie gras,
Chiffonnade de jambon cru Noir de Bigorre 20 mois*

Planche pour deux 31€50

*Pâté Croûte Volaille de Bresse et foie gras,
Chiffonnade de jambon cru Noir de Bigorre 20 mois, saucisson Noir de Bigorre,
Chiffonnade de jambon blanc, Saint-Marcelin Mère Richard*

Planche maison Kaviari 32€

Saumon fumé, tarama, blinis, cervelle de canuts, citron

La création

A composer selon votre envie

Entrées

Salade Lyonnaise 15€

Jambon persillé 12€

Poireaux vinaigrette 11€

Saladiers Lyonnais 16€
(museau, pieds de veau, salade de lentilles, betteraves aux fruits secs)

Œufs mayonnaise (4 demis) 6€

Escargots de Bourgogne 6 pièces 12€ douze pièces 24€

Pâté-croûte du moment, salade verte 16€

Plats

Andouillette Bobosse 230g à la moutarde, gratin Dauphinois 23€

Jarret de porc avec os, servi comme un petit salé

Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz pilaf 23€

Saucisson Lyonnais pistaché,
Écrasé de pommes de terre au beurre et ciboulette 18€

Pêche du jour, beurre blanc et petits légumes

Fromages

Saint-Marcellin Mère Richard le demi 6€ entier 10€

Vieux comté 24 mois, confiture de mûre 12€

Cervelle des Canuts 6€

Faisselle de fromage blanc, crème ou coulis 6€

Desserts

Tarte fine aux pommes, chantilly 9€

Crème caramel 8€

Mousse au chocolat grand cru 9€

Coupe vigneronne (sorbet cassis, marc de Bourgogne) 10€

Café madeleine (1expresso et sa madeleine au miel) 3€50

Nos viandes sont d'origine France ou U.E. - Prix nets – Taxes et service compris