

Les entrées

Salade Lyonnaise

Mesclun, croutons, lardons, oeuf poché 8.90

La salade repas 10.90

Croustillant de Saint-Marcellin

Mesclun, crouton, Croustillant de St Marcellin 8.90

La salade repas 10.90

Salade scandinave

Mesclun, croutons, crevettes, saumon fumé 9.50

La salade repas 11.90

Assiette des gônes

Pomme de terre cervelas, lentilles, museau de boeuf, pied de veau 9.50

L'assiette repas 11.90

Terrine d'oie à la moutarde à l'ancienne

Et confiture d'oignons 9.50

L'assiette repas 11.90

salade chèvre et miel 9.50

l'assiette repas 11.90

Escalope de foie gras frais poêlée

pain d'épices et confit d'oignons 12.90

L'assiette repas 17.90

Les plats chauds

La Côte de Boeuf (400 gr) 17.50

Le tartare de boeuf au couteau (250 gr) 14.50

Le magret de canard au poivre 14.50

Double brochette de boeuf marinée aux herbes 13.50

Double brochette de volaille à l'indienne 13.50

Gambas flambées au whisky 14.50

Grenouilles persillées (sur réservation) 14.50

Sole meunière 13.50

Grosses coquilles St Jacques sauce safrannée 15.50

Filet de saint-pierre à la fondue de poireaux 15.50

Souris d'agneau confite à la fleur de thym 19.00

Les sauces

poivre, Saint-Marcellin, cèpes