



Recevoir quelqu'un,  
c'est se charger  
de son bonheur !

Paul Bonne



# NOS FLAMM'S À PARTAGER SUR PLACE OU À EMPORTER

<b>Traditionnelle</b> <i>Crème, lardons, oignons</i>	14.00	<b>Saint-Marcellin</b> <i>Crème, oignons, Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »</i>	14.00
<b>Lyonnaise</b> <i>Crème, oignons, andouillette Maison Bobosse Sauce moutarde</i>	16.50		

## ENTRÉES

<b>Œufs Mayonnaise</b> <i>Bouquet de salade verte, fines herbes</i>	7.50
<b>Soupe à l'Oignon Gratinée « À La Lyonnaise »</b>	14.00
<b>Saucisson Chaud Pistaché en Brioche</b> <i>Sauce vigneronne</i>	13.00
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b> <i>En coquilles, 6 pièces</i>	17.00
<b>Le Saladier Lyonnais du Nord</b>	14.00
<b>Terrine Flamande aux Herbes Fraîches, Sauce Tartare</b> <i>Bouquet de salade verte</i>	9.00
<b>Chiffonnade de Jambon Blanc du Pays Basque « Pierre Oteiza »</b> <i>Bouquet de salade verte, beurre de cornichon, croûtons paysan</i>	12.00

## PLATS

<b>« Pie » de Lotte Façon Armoricaïne</b> <i>Cuite en croûte feuilletée, matignon de légumes, bouquet de salade verte</i>	39.00
<b>Vol-au-Vent de Saint-Jacques</b> <i>Godiveaux, champignons de Paris, oignons grelots, sauce fleurette</i>	37.00
<b>Pavé de Saumon, Beurre Blanc</b> <i>Fondue de poireaux, pommes vapeur</i>	27.00
<b>Welsh</b> <i>Pommes frites, bouquet de salade verte</i>	17.50
<b>Entrecôte de Bœuf Français, Beurre Maître d'Hôtel</b> <i>Poêlée de spaetzle, bouquet de salade verte</i>	38.00
<b>Blanquette de Veau à l'Ancienne</b> <i>Champignons de Paris, oignons grelots, riz blanc</i>	26.50
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b> <i>Pommes frites, bouquet de salade verte</i>	22.50



## NOS PLATS SIGNATURES

### Choucroute à Partager ... Ou Pas !

#### Impériale

Jarret de porc, saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse Montbéliarde, poitrine fumée

Par Personne 31.00

#### Alsacienne

Saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse Montbéliarde, poitrine fumée

Par Personne 24.00

#### Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise

Déglacé au vinaigre de vin vieux, purée de pommes de terre

29.50

#### Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Riz blanc, matignon de légumes

26.00

#### La Véritable Andouillette Maison Bobosse

Sauce moutarde à l'ancienne, pommes frites

23.00

#### Fricassée de Rognons de Veau

Purée de pommes de terre, sauce Madère

24.00

#### Gratin de Coquillettes, Jambon Blanc, Vieux Comté

Bouquet de salade verte

19.00

La Rôtisserie du Nord.....29.50

Demandez à votre Chef de Rang la Sélection du Chef

## LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Plat du Jour 21.50€

### LUNDI

Sabodet Maison Bobosse Sauce Vin Rouge, Pommes Grenailles

### MARDI

Paillard de Veau Grillé, Pommes Frites

### MERCREDI

Bréchets de Poulet en Persillade, Pommes Frites

### JEUDI

Tête de Veau, Sauce Gribiche, Carottes, Pommes de Terre

### VENDREDI

« Fish and Chips » de Merlu, Sauce Tartare

### SAMEDI

Travers de Bœuf Marinés, Purée de Pommes de Terre

### DIMANCHE

Poulet Rôti, Pommes Frites, Salade

Du lundi au dimanche uniquement au déjeuner

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## Menu Lyonnais

44€

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche

Bouquet de salade verte, sauce vigneronne

ou

Le Saladier Lyonnais du Nord



Pavé de Saumon, Beurre Blanc

Fondue de poireaux, pommes vapeur

ou

Blanquette de Veau à l'Ancienne

Champignons de Paris, oignons grelots,

riz blanc



Baba au Rhum Tradition

ou

Tartelette aux Pralines Lyonnaise

## Menu Tradition

54€

*Apéritif Maison Offert*

Pâté Croûte Tradition aux Pistaches

Bouquet de salade verte, condiments

ou

Soupe à l'Oignons Gratinée

« À la Lyonnaise »



Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Riz blanc, matignon de légumes

ou

La Rôtisserie du Nord

Garniture du moment



Tarte Cœur Coulant Chocolat

« Valrhona »

ou

Baba au Rhum Tradition

## Suggestions du Chef

Gaspacho d'Asperges

Croûtons dorés, huile Vierge

15.00

Filet de Bar Rôti sur Peau

Fricassée d'artichauts, jardinière de légumes, pommes de terre au beurre persillé, vierge d'herbes

29.00

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



# « Bonne cuisine et large soif »

Paul Bocuse

## Nos Bières

<u>Bières pressions</u>	25cl	50cl
Leffe 6.6°	5.50	10.00
Bud 5°	4.50	8.50
Goose IPA 5.9°	6.00	11.50
<u>Bières bouteilles</u>	33cl	
Tripel Karmeliet 8.4°	8.80	
Hoegaarden Blanche 4.9°	6.90	
Victoria 8.5°	7.90	
<u>Bière sans alcool</u>	33cl	
Leffe 0° (sans alcool)	5.50	

## Les Oubliés

<u>Cocktails</u>	12cl
<b>Communard (10cl)</b>	5.20
<i>Crème de Cassis et Beaujolais</i>	
<b>Campari Spritz (12cl)</b>	10.00
<i>Campari, Vin blanc pétillant</i>	
<b>Suze Tonic (12cl)</b>	11.00
<i>Suze, tonic Original</i>	
<b>Lillet Tonic Blanc ou Rosé (12cl)</b>	11.00
<i>Lillet, tonic Original</i>	
<b>Negroni (6cl)</b>	12.00
<i>Campari, Vermouth rouge, Gin</i>	
<b>Gin &amp; Tonic Hibiscus (12cl)</b>	12.00
<i>Gin Beefeater, Tonic Original à l'hibiscus</i>	

## Notre Sommelier Vous Suggère

<u>Champagnes</u>	Coupe 12cl	Btle 75cl
Lallier Brut – R020	13.90	87.00
Lallier Grand Rosé	17.90	106.00
<u>Vins Blancs</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Saint-Véran A.O.P – « Cuvée Prestige » Georges Duboeuf 2022	10.50	60.00
Jurançon A.O.P – « Symbiose » Domaine Bayard 2020	9.00	52.00
Saint-Péray A.O.P – « Les Tanneurs » Domaine M. Chapoutier 2022	9.60	55.00
Saint-Joseph A.O.P – « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2022	9.50	57.00
Bourgogne Chardonnay A.O.P – Georges Duboeuf – 2022	6.00	34.00
<u>Vins Rouges</u>		
Syrah I.G.P – « La Combe Pilate » Collines Rhodaniennes M. Chapoutier 2022	6.90	37.00
Bourgogne Pinot Noir A.O.P – « Icauna » La Chablisienne 2021	6.50	39.00
Côte de Provence Cru Classé A.O.P – « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2021	12.50	74.00
Mercurey A.O.P – Domaine de Suremain 2021	10.50	67.20
Morgon A.O.P « Les Charmes – Domaine Bonne Tonne 2020	7.50	48.50

## POTS LYONNAIS

<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	4.50	14.50
<u>ROUGES</u>		
Côtes du Rhône A.O.C – Buisson Grives	4.50	14.00

La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition