

FLAMM'S

Traditionnelle 12.00

Crème, lardons, oignons

Lyonnaise 16.00

Crème, oignons,
Andouillette Maison Bobosse
Sauce moutarde

Saint-Marcellin 14.50

Crème, oignons,
Saint-Marcellin Affiné
« Mère Richard »

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine 24.00

Marmelade de pommes,
Pain de campagne grillé

Salade Lyonnaise « Tradition » 14.50

Œuf poché, salade frisée, lardons,
Croûtons dorés

Pâté-Croûte à l'Ail des Ours 17.50

Cochon fermier, agneau, foie gras,
Pistaches, fèves

Soupe à l'Oignon Gratinée 12.50

« À la Lyonnaise »

Œufs Mayonnaise 7.50

Bouquet de salade verte

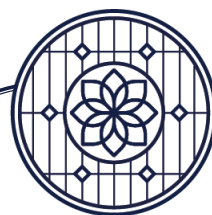
Escargots au Beurre Persillé (7 pièces) 14.50

Concassé de tomates, toast de pain

Saumon Mariné à l'Aneth 22.50

Tranché Finement

Crème citronnée, pain de campagne grillé



LE NORD

Boucuse

PLATS SIGNATURES

La Véritable Andouillette 24.50

Maison Bobosse

Graines de moutarde à l'ancienne,
Pommes frites

Blanquette de Veau Tradition 29.50

Champignons de Paris, oignons grelots,
Riz blanc

Volaille Fermière des Dombes 34.00

aux Morilles

Riz basmati

Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise 31.50

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

Choucroute Alsacienne 24.50

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



POISSONS

Escalope de Saumon à l'Oseille Fondue de poireaux, pommes vapeur	26.50
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine Riz blanc, matignon de légumes	27.00
Pavé de Sandre Rôti Lentilles vertes, matignon de légumes , jus réduit	29.00
Risotto Carnaroli aux Gambas Snackées Parmigiano Reggiano, sauce homardine	32.00

VIANDES

Paleron de Cochon Confit Purée de pomme de terre, jus réduit	26.50
Bavette de Bœuf « Angus » Sauce Échalote Haricots verts, pommes frites	29.50
Tartare de Bœuf 100% Français 180g, pommes frites, bouquet de salade verte	23.50
Le Classique : oignons, cornichons, câpres Le César : le classique poêlé aller retour	

MENU ENFANT



POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

15.00



Demande ton cahier de coloriage avec
tes crayons de couleur!

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

Lundi 22 Juin 2026,
Saint Alban,
Notre chef vous propose...



MENU DU JOUR

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert	28.50€
3 Plats : Entrée, Plat et Dessert	34.50€
Tarif -25 ans*	29.00€

* Tarif applicable directement en caisse sur présentation
d'une pièce d'identité.

Terrine Franc Comtoise

Bouquet de salade verte, condiments

ou

Œuf Parfait

Crème parmentier, croûtons dorés, ciboulette

Filet de Lieu Noir Cuit à l'Huile d'Olive

Carottes et champignons sautés,
Sauce Vierge

Ou

Volaille Fermière Rôtie à la Broche

Purée de pomme de terre, Jus de broche

Demi Saint-Marcellin

Affiné « Mère Richard »

ou

Faiselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

ou

Pâtisserie du Jour

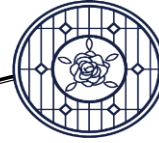
ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums

Fraise, Passion, Vanille

ou

Salade de Fruits Frais de Saison



MENU GOURMAND

54€

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Marmelade de pommes,
Pain de campagne grillé

ou

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée,
Pain de campagne grillé

Quenelle de Brochet

Sauce homardine, Riz blanc
Matignon de légumes

ou

Paleron de Cochon Confit

Purée de pommes de terre

Fondant au Chocolat

Crème anglaise

ou

Crêpes « Suzette »

Flambées au Grand-Marnier

Véritable Rosette Lyonnaise
Beurre AOP d'Isigny, cornichons

7.00

SUGGESTIONS DU CHEF

Bar Rôti Entier *Découpé en filets à votre table*
Risotto Parmigiano Reggiano, sauce vierge

52.00

NOS COCKTAILS (12cl)

LE NORD

Docuse

Aperol Spritz	10.50
Campari Spritz	10.00
Suze ou Lillet Tonic	11.00
<i>Suze, tonic Original</i>	
Fiorente Spritz	12.00
<i>Liqueur de sureau</i>	
Lemon Spritz	12.00
<i>Liqueur de Citron Jacoulot, tonic au citron</i>	
Gin & Tonic Hibiscus	11.00
<i>Gin Beefeater, Tonic Original à l'hibiscus</i>	
Moscow ou London Mule	11.00
<i>Vodka ou Gin, ginger beer, citron vert</i>	

NOS BIÈRES

Bières Pressions	25cl	50cl
Leffe 6.6°	5.50	10.00
Stella 5.2°	5.00	9.80
Hoegaarden Blanche 4.9°	6.00	12.00
Bière Bouteille		33cl
Triple Karmeliet 8.4°		8.80
Bière sans Alcool		33cl
Leffe 0° (sans alcool)		6.00

POTS LYONNAIS

BLANCS	Fillette 25cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P Pays d'Oc	7.50	15.50
Mâcon Villages A.O.P Roche des Fées	9.50	19.50
ROSÉ		
Les Gardilles I.G.P Cellier des Chartreux	7.60	15.50
ROUGES		
Côtes du Rhône A.O.C Buisson Grives	7.00	15.00
Beaujolais Villages A.O.C	6.60	15.00

LA SÉLECTION ALSACIENNE

Vin Blanc	Verre 12cl	Btle 75cl
Allemagne Riesling « Saint Jacques » Schieferkopf 2019	7.50	45.00
Vin Rouge		
Alsace Pinot Noir AOP Schieferkopf 2022	7.50	45.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Champagne	Coupe 12cl	Btle 75cl
Jeeper Grand Assemblage 1^{er} Cru	12.90	80.00
Vins Blancs	Verre 12cl	Btle 75cl
Beaujolais Jullié AOP Domaine de Boischamp 2024	10.00	48.00
Jurançon AOP « Symbiose » Domaine Bayard 2023	9.00	53.00
Côtes de Provence AOP « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2024	12.50	74.00
Vin Rosé		
Côtes de Provence AOP « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2025	12.50	74.00
Vins Rouges		
Brouilly AOP « Les Deux Amis » Château de la Chaize 2023	6.50	38.00
Saint Joseph AOP « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2023	12.10	61.50
Côtes de Provence AOP « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2022	12.50	74.00