



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

Paul Bonne



NOS FLAMM'S À PARTAGER SUR PLACE OU À EMPORTER

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

ENTRÉES

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

PLATS

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

| | |
|--|-------|
| Saucisse Aveyronnaise Purée de pommes de terre, sauce échalote au vinaigre de vin vieux | 21.50 |
| Côte de Cochon Rôtie en Cocotte Petits pois à la française, jus de viande | 35.00 |
| Aile de Raie à la Grenobloise Pommes de terre vapeur, noix de Grenoble | 26.00 |
| Saint Pierre Entier Rôti façon Meunière <i>Préparée et levée en filets à votre table – Pièce d'environ 500g</i> Fenouils snackés, jus réduit aux agrumes | 51.00 |

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 |
|---|-------|
| Communard (10cl) | 5.20 |
| <i>Crème de Cassis et Beaujolais</i> | |
| Campari Spritz (12cl) | 10.00 |
| <i>Campari, Vin blanc pétillant</i> | |
| Suze Tonic (12cl) | 11.00 |
| <i>Suze, tonic Original</i> | |
| Lillet Tonic Blanc ou Rosé (12cl) | 11.00 |
| <i>Lillet, tonic Original</i> | |
| Negroni (6cl) | 12.00 |
| <i>Campari, Vermouth rouge, Gin</i> | |
| Gin & Tonic Hibiscus (12cl) | 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 |
| Jurançon A.O.P – « Symbiose » Domaine Bayard – 2020 | 9.00 | 52.00 |
| Saint-Joseph A.O.P – « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné – 2022 | 9.50 | 57.00 |
| Bourgogne A.O.P – « La Garenne » Domaine Garde – 2019 | 9.00 | 54.00 |
| Condrieu A.O.P – « Les Chays » Aurélien Chirat – 2022 | 14.00 | 83.00 |
| <u>Vins Rouges</u> | | |
| Côte du Rhône A.O.P – « Petit Ours » Domaine Mathieu Barret - 2022 | 8.00 | 52.00 |
| Sancerre A.O.P – « La Mercy Dieu » Domaine Billy-Reverdy - 2019 | 8.00 | 48.00 |
| 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 |
| <u>Vins Rosés</u> | | |
| Maison Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » 2023 | 8.50 | 49.50 |
| IGP Méditerranée « La Maïonnette » 2023 | 5.20 | 29.00 |

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