



## A PARTAGER

<b>Cervelle des Canuts</b> Tuiles croustillantes	5.00
<b>Planche Mixte de Charcuteries et Fromages</b> Beurre, condiments, salade verte, pickels	24.00
<b>Encornets Frits, Sauce Tartare</b>	11.00
<b>Croque Monsieur Truffé au Jambon, Abondance</b>	10.00
<b>Houmous de Pois Chiches</b> Grenade, sésame, huile d'olive vierge	7.50
<b>Jambon Ibérique Cinco Jotas – 36 mois d'affinage</b> Pain maison tomaté	26.00

## ENTRÉES

<b>Salade César</b> Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	entrée 14.50 plat 19.50
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> Crème citronnée, blinis	22.00
<b>Gaspacho de Melon au Lillet</b> Pastèque, Féta, huile d'olive vierge	14.50
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b> Chutney de saison, brioche toastée	25.00
<b>Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse</b> Pesto de basilic, pignons de pin, gressin	entrée 19.50 plat 22.50

## PÂTES

<b>Paccheri, Tomates Cerises, Burrata Crémeuse</b> Artichauts marinés	<b>22.00</b>
<b>Reblochonade aux Crozets, Carron de Savoie</b> Bouquet de salade verte	<b>28.00</b>

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> Riz pilaf, matignon de légumes	<b>28.00</b>
<b>Mi-Cuit de Thon Albacore</b> Caviar d'aubergine, pignons de pin, vierge aux herbes fraîches	<b>31.00</b>
<b>Filet d'Omble Chevalier « Élevage Murgat » à la Grenobloise</b> Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil	<b>32.50</b>
<b>Risotto Carnaroli « Al Verde » aux Gambas Snakées</b> Copeaux de Parmigiano Reggiano	<b>29.00</b>
<b>Tartare de Saumon Thaï, Sésame, Coriandre</b> Bouquet de salade verte, pommes frites	<b>29.50</b>

## VIANDES

<b>Suprême de Volaille de la Dombes « Valery Miéral » aux Morilles</b> Riz pilaf, sauce suprême au vin jaune	<b>34.00</b>
<b>Demi-Magret de Canard Rôti</b> Légumes confits, purée de pommes de terre au pesto, jus aux olives noires	<b>29.50</b>
<b>Tagliata de Filet de Bœuf, Sauce Chimichurri</b> Polenta croustillante aux herbes, salade trévisane	<b>37.00</b>
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglacé au vinaigre de vin, haricots verts, purée de pommes de terre	<b>31.50</b>
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b> Pommes frites, bouquet de salade verte	<b>23.50</b>
<b>Le Classique</b> : oignons, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	

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

*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.*



## AUJOUR'HUI

Samedi 27 Juin 2026, Saint Fernand  
Notre Chef Frédéric Claudel vous propose...

### MENU DU JOUR

**2 Plats** : Entrée, Plat ou Plat, Dessert 33.50€

**3 Plats** : Entrée, Plat et Dessert 39.50€

#### Gaspacho Andalou

Toast de Ricotta

ou

#### Ceviche de Daurade « Leche de Tigre »

Mangue, avocat, cébette, coriandre

Lait de coco, citron

-----

#### Dos de Lieu Jaune Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Linguine aux coquillage

Sauce fleurette aux citron

ou

#### Quasi de Veau Rôti au Beurre Doux

Mousseline de pommes de terre, carotte fane

Sauce à la sauge

-----

#### Tonnelet Frais ou ½ Sec Pure Chèvre

Bouquet de salade verte

ou

#### Faisselle de Fromage Blanc

Nature, crème double, coulis de fruits rouges

ou

#### Dessert du jour

ou

#### Salade de Fruits Frais de Saison

ou

#### Coupe Glacée aux 3 Parfums

Passion, Framboise, Citron

### MENU GOURMAND

59€

#### Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney de saison, brioche toastée

ou

#### Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse

Pesto de basilic, pignons de pin, gressin

-----

#### Risotto Carnaroli « Al Verde » aux Gambas Rôties

Parmigiano Reggiano

ou

#### Demi-Magret de Canard Rôti

Légumes confits, purée de pommes de terre au pesto,

jus aux olives noires

-----

#### Fondant au Chocolat

Crème anglaise

ou

#### Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly

ou

#### Salade de Fruits Frais de Saison

### SUGGESTIONS DU CHEF

*Non inclus dans les Menus*

#### Linguine au Homard Bleu de Bretagne

Sauce homardine

42.50

#### Bar Entier

Préparée et levée en filets à votre table - Pièce d'environ 500g

Pommes vapeur, haricots verts

42.00

#### Entrecôte de Salers Maturée (300 g / 30 jours)

Sauce Chimichurri, pommes frites, bouquet de salade verte

46.00

#### Flan Pâtissier à la Vanille

Crème chantilly

10.00

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

*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.*

# NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

<b>Gimber Mule</b> : Gimber, eau gazeuse, citron vert ( <i>sans alcool</i> )	<b>10.00</b>
<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	<b>11.50</b>
<b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic artisanal Jacoulot	<b>12.00</b>
<b>Gimber Pomme</b> : Gimber, vodka Absolut, jus de pomme	<b>12.20</b>

## NOS COCKTAILS CREATION (12cl)

<b>Vanilla Pulse</b> : <i>Vodka Vanille, Purée de Passion, Jus de Citron Vert et Ananas, Sirop de tonka</i>	<b>14.00</b>
<b>Velours Rouge</b> : Purée de Frais et Cassis, jus de myrtille, Jus de Citron Vert	<b>10.00</b>

## LA SÉLECTION *Bourse* MAISON DE FAMILLE LYON

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b><u>BLANC</u></b>		
<b>Chablis</b> A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2024	<b>8.70</b>	<b>52.00</b>
<b><u>ROUGE</u></b>		
<b>Mercurey</b> A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2022	<b>11.50</b>	<b>69.00</b>

### CHAMPAGNES

	12cl	75cl
<b>Jeeper</b> - Grand Assemblage Brut 1 <sup>er</sup> Cru	<b>12.90</b>	<b>80.00</b>

### BLANCS

	12cl	75cl
<b>Roussette</b> « Fleur d'Altesse » Jean Perrier & Fils 2024	<b>6.00</b>	<b>34.50</b>

<b>Sauvignon V.D.F</b> Domaine Eric Louis 2024	<b>7.00</b>	<b>37.00</b>
--	-------------	--------------

<b>Jurançon</b> « Symbiose » Domaine Bayard 2025	<b>9.00</b>	<b>53.00</b>
--	-------------	--------------

<b>Saint-Joseph</b> « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2024	<b>9.50</b>	<b>54.00</b>
---	-------------	--------------

### ROUGES

	12cl	50cl	75cl
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> « Élégante » Vignoble Janoterie 2023	<b>6.00</b>		<b>34.00</b>

<b>Mondeuse</b> « Gamme Pure » Jean Perrier & Fils 2024	<b>6.00</b>		<b>34.50</b>
---	-------------	--	--------------

<b>Brouilly</b> « Les Deux Amis » Château de la Chaize 2023	<b>6.50</b>		<b>38.00</b>
---	-------------	--	--------------

<b>Pic-Saint-Loup</b> A.O.P « Domaine Haut Lirou » 2024	<b>8.00</b>	<b>34.00</b>	<b>44.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

<b>Saint-Joseph</b> « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2024	<b>9.50</b>		<b>53.50</b>
---	-------------	--	--------------

### ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
<b>Gamay</b> Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2025	<b>6.00</b>	<b>31.50</b>	

<b>Château Sainte-Marguerite</b> « Symphonie » 2025	<b>8.50</b>	<b>49.50</b>	<b>110.00</b>
---	-------------	--------------	---------------

Tous nos vins sont issus d'AOP ou IGP sauf mention contraire.

Prix net en euros taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.