



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Caviar d'Aubergines	11
Os à Moëlle Gratiné, Condiments	16
Terrine du Chef	12

BISTROT À VINS

“Le vin est la partie intellectuelle d'un repas, les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.” Alexandre Dumas

Notre livre de cave comporte
800 références.

LES ENTRÉES

Oeufs Mimosa du Moment	9
Stracciatella, Légumes Grillés et Confits, Croûtons	14
Carpaccio de Veau, Condiments Tonnato, Câprons	14

LES PLATS

Tartare de Boeuf Charolais Au Couteau, Pdt Grenailles & Gremolata, Sucrine	24
Dos de Cabillaud, Pdt Confites, Fenouil Braisé, Aïoli Safrané, Jus Bouillabaisse	28
Suprême de Volaille, Purée de Maïs, Maïs Sauté au Chorizo, Jus Thym Citron	26
Ceviche de Maigre, Leche de Tigre, Pommes Granny Smith, Sucrine	26
Entrecôte, Maturée 60 Jours, Pdt Grenailles & Légumes d'été, Sauce Béarnaise	32
Côte de Boeuf, Maturée 60 Jours, Sauce Béarnaise, Pdt Grenailles Pour deux ou plus, Demandez les poids !	85/kg

LES ANTI - RÉGIMES

Plateau de Fromages de nos régions, à la coupe, 3pcs/6pcs	6/11	Mousse au Chocolat Valrhona Guanaja 70%	7
Faiselle Nature, Crème, Coulis	5	Dôme Chocolat Framboise Sorbet Framboise	8
Glaces et Sorbets 2 boules - Vanille, Citron, Framboise	5	Paris - Brest Fraise Rhubarbe	9
Arrosées	8	Café / Digeo Gourmand	10/16
Granité à la Chartreuse	6	Café Mousse	5

NOS FOURNISSEURS : Agriz et Côté Frais pour les fruits et légumes, Maison Antoinette pour le pain et la brioche, Crèmerie Saint Antoine pour les fromages, La Tresse du Boucher pour les viandes, Gourmet Lyonnais pour les oeufs et les volailles, Homards Acadiens pour les poissons, Duculty pour la charcuterie, Sibia pour le cochon, Valrhona pour le chocolat ..
Nous portons à votre intention qu'un droit de couvert de 10€ vous sera facturé si vous ne commandez pas au moins un plat principal par convive.