

LA SIFFLOTTE

• CARTE D'AUTOMNE •

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

Gros escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel	12,5
Oeufs mayonnaise, échalotes et fines herbes	6,5
Croquettes fondantes au comté affiné	9,0
Friture de chipirons en persillade	9,5
Poireaux vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, parmesan râpé	7,0
Os à moelle, en gouttière, croûte d'amandes, fleur de sel et fines herbes	10,5
Filet de hareng fumé, pommes vapeur, huile d'olive	8,0
Belle tranche de terrine de campagne	7,5

PLATS

Salade lyonnaise, frisée, croûtons, œuf poché et lardons	17,5
Linguine maison aux coquillages, jus réduit et persillade	19,5
Lieu noir, ratatouille et riz sombre	21,5
Gnocchis de courge, beurre noisette et sauge	15
Fish and chips croustillant, sauce tartare	19,5
Belle côte de cochon, sauce moutarde, haricots tarbais	17,5
Gros salé aux lentilles, échine et Morteau	19
Camembert rôti au four, pommes grenailles et salade	18
- supplément jambon Prince de Paris	+5
Faux filet aux échalotes, frites maison et salade	22
Parmentier de joue de bœuf confite 8h, jus réduit et salade	19,5

DESSERTS

Fromage de Laurent Valette au choix : Crottin, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert ou Cantal	8
Crème brûlée à la vanille bourbon	7,5
Peu cuit sans gluten au chocolat, crème anglaise	9
Flan pâtissier aux œufs bio, caramel au beurre salé	7,5
Grosse profiterole, chantilly vanille, coulis chocolat	9,5
Baba au rhum, crème chantilly et sirop de rhum	9,5

LA SIFFLOTTE

• AUTUMN MENU •

STARTER OR TO SHARE

Large Burgundy snails, maître d'hôtel butter	12,5
Eggs mayonnaise, shallots and fresh herbs	6,5
Melting croquettes with matured Comté cheese	9,0
Fried baby squid with garlic and parsley	9,5
Leeks vinaigrette with wholegrain mustard, grated parmesan	7,0
Bone marrow, almond crust, fleur de sel and fresh herbs	10,5
Smoked herring fillet, steamed potatoes, olive oil	8,0
Generous slice of country terrine	7,5

MAIN COURSE

Lyonnaise salad with frisée lettuce, croutons, poached egg and bacon	17,5
Homemade linguine with shellfish, reduced jus and parsley	19,5
Pollock with ratatouille and black rice	21,5
Pumpkin gnocchi with brown butter and sage	15
Crispy fish and chips, tartar sauce	19,5
Thick pork chop, mustard sauce, Tarbais beans	17,5
Pork stew with lentils, pork shoulder and Morteau sausage	19
Oven-roasted Camembert, baby potatoes and salad	18
- extra Prince de Paris ham	+5
Sirloin steak with shallots, homemade fries and salad	22
Parmentier of beef cheek confit (8h), reduced jus and salad	19,5

DESSERTS

Cheese selection by Laurent Valette: Crottin de chèvre, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert or Cantal	8
Bourbon vanilla crème brûlée	7,5
Gluten-free chocolate cake, crème anglaise	9
Custard flan with organic eggs, salted butter caramel	7,5
Large profiterole, vanilla whipped cream, chocolate sauce	9,5
Rum baba with whipped cream and rum syrup	9,5