

## Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert – 26,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – 21,50 €

Plat – 17,50 €

Uniquement le midi (du lundi au vendredi) sauf jours fériés

### Entrée

- Taboulé libanais, crevettes marinées et herbes fraîches  
**ou**
- Salade lyonnaise (salade, œuf parfait, lard paysan et croûtons)

### Plat

- Mignon de porc en basse cuisson, jus court au miel, polenta crémeuse et échalotes confites  
**ou**
- Filet de langue confit au citron (plat servi froid), coulis de tomate à l'estragon et pommes rissolées en persillade

### Dessert

- Biscuit éponge, mousse rhubarbe et compotée de fraises  
**ou**
- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges

## Les Fromages

- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges 5,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné, cœur de sucrose et noix 5,50 €

## Les Desserts

- Mille-feuille crème pâtissière, gel framboise hibiscus, crème fouettée 8,50 €
- Baba au rhum, fraises marinées, crème fouettée 9 €
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, crème fouettée 8,50 €
- Soupe de fruits rouges et granola maison 8 €
- Finger pêche abricot, mousse vanille et nectarine fraîche 8 €
- Vacherin exotique, sorbet passion et mousse légère au citron 8 €
- Glaces et coupes glacées (demander la carte des glaces)
- Café gourmand 8,50 €
- Thé / Infusion gourmand 9,50 €
- Digestif gourmand 11,50 €

## Boissons chaudes

- Espresso / décaféiné 2,20 €
- Double espresso / Capuccino 4,20 €
- Thé vert, thé noir, infusion verveine, tilleul 3 €