

CORNE D'AUROCHS !



DEPUIS 1986

LE RESTAURANT CORNE D'AUROCHS EST HEUREUX DE
VOUS RECEVOIR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI DE 12H A 14H
ET LE JEUDI ET VENDREDI SOIR DE 19H A 22H
SUR RÉSERVATION LE WEEK-END

CORNE D'AUROCHS
18, RUE MICHEL SERVET A SAINT-ETIENNE

04 77 32 27 27

CORNEDAUROCHS.EATBU.COM

BOISSONS

APÉRITIFS :

COCKTAILS MAISON	6,00 €
KIR	3,50 €
ANISÉS - 2 CL	3,50 €
MARTINO, PORTO, MUSCAT - 4 CL	3,50 €
COUPE DE VIN PÉTILLANT	5,00 €
WHISKY - 4 CL	5,00 €
BIÈRE BLONDE - 25 CL	3,50 €
BIÈRE ARTISANALE - 33 CL	5,00 €
SODAS	3,50 €
JUS DE FRUITS	3,50 €

EAUX :

MONTARCHER 1 L (HAUT FOREZ)	7,00 €
SAINT-GÉRON 0,75 L (HAUTE-LOIRE)	6,00 €
PAROT 1 L (MONT DU FOREZ)	6,00 €
BADOIT 0,50 L (PLAINE DU FOREZ)	4,00 €

BOISSONS CHAUDES :

CAFÉ, DÉCA	2,00 €
THÉ, INFUSION	3,00 €

LA DÉMARANTE :

DIJO EN TOUT GENRE - 4 CL	6,00 €
VIN BLANC PÉTILLANT - 0,75 CL	25,00 €
CHAMPAGNE - 0,75 CL	50,00 €



À CHOISIR SUR L'ARDOISE

LE MIDI :

ENTRÉE - PLAT - DESSERT	22,00 €
ENTRÉE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT	25,00 €
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT	18,00 €
PLAT SEUL	15,00 €
FROMAGE OU DESSERT	6,00 €

LE SOIR :

ENTRÉE - PLAT - DESSERT	28,00 €
ENTRÉE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT	32,00 €
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT	22,00 €
PLAT SEUL	18,00 €
FROMAGE OU DESSERT	6,00 €

ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS (PLAT / DESSERT / SIROP)	12,00 €
--	---------

CERTAINS DE NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'AFFICHER DES SUPPLÉMENTS EN FONCTION DE LA COMPOSITION.

AMIS VÉGÉTARIENS, SI ON VOUS A POUSSÉ DANS CET ESTAMINET, FAITES NOUS LE SAVOIR, NOUS FERONS LE NÉCESSAIRE POUR SATISFAIRE VOTRE PHILOSOPHIE.

UN TABLEAU DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

NOS PRIX S'ENTENDENT TTC SERVICE COMPRIS.

VIN AU VERRE ET POTS LYONNAIS

SÉLECTION RÉGIONALE DU MOMENT BLANC, ROUGE ET ROSÉ :

LE VERRE	4,00 €
LA CARAFE DE 25 CL	6,50 €
LE POT DE 50 CL	12,50 €
LA BOUTEILLE 75 CL	22,00 €

N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER NOTRE LIVRE DE GARDE, SOUS LA FORME D'UN VIEUX GRIMOIRE, NOUS VOUS PROPOSONS DE DÉCOUVRIR LE CONTENU DE NOTRE CAVE...

"LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE..."

GEORGES BRASSENS

C'EST EN 1986, QUE LE COUPLE BILAMBOZ CRÉAIT CE RESTAURANT DE CUISINE TRADITIONNELLE LYONNAISE "CORNE D'AUROCHS" EN HOMMAGE À LA CHANSON ÉPONYME DE BRASSENS.

EN 2010, MON AMI, CHRISTOPHE GRAND, DES NÉGOCIANTS, REPRENAIT CE BOUCHON POUR LE GÉRER TALENTUEUSEMENT AVEC SON HUMEUR LÉGENDAIRE PENDANT 13 ANS.

C'EST AVEC BEAUCOUP DE MODESTIE QUE JE VOUS PROPOSE DE CONTINUER CETTE HISTOIRE EN CONJUGANT LE BOUILLON ET LA CULTURE AUTOUR D'UNE TABLE.

À MON PÈRE...

NOURREDINE HAMACHE

CUISINIER

ANCIEN MAITRE RESTAURATEUR DU RESTAURANT DE L'OPÉRA DE SAINT-ETIENNE

DIPLOMÉ DE L'ÉCOLE DES CHEFS MARC VEYRAT

DIPLOMÉ DE L'INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ETIENNE

DIPLOMÉ DES L'ÉCOLE HOTELLIÈRE DE SAINT-CHAMOND