

## *Les Entrées*

TERRINE DE VOLAIL ET LEGUMES A LA TRUFFE (servis avec coulis de poivron)	10€
CHEVRE CHAUD AU MIEL (Aumônière croustillante sur un dôme de mesclun)	11€
SALADE LYONNAISE (Lardons fumés déglacés ou xérès crudités et oeuf poché)	13€
TARTARE DE SAUMON A L'ANETH (Servis avec mesclun et toast chaud et crème à l'aneth)	11€
SALADE CESAR (Poulet rôti, croutons, parmesan)	12€

## *Viandes et poissons*

MAGRET DE CANARD GRILLE A LA FLEUR DE SEL (Sauce au choix et frites maison)	13€
SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE THYM (Mousseline de pomme de terre à la truffe)	16€
PIECE DE BOUCHER SELON ARRIVAGE (Sauce et garniture au choix)	.....€
ENTRECOTE GRILLEE 180gr (sauce au choix)	16€
BURGER MAISON 140gr (Cheddar fondant, bacon et son pain aux céréales)	13€
TARTARE DE BOEUF 160gr PREPARE	.....€
POISSON GRILLE, AU SEL, SELON ARRIVAGE	15€
PAVE DE SAUMON SAUCE BASILIC	13€
DOS DE CABILLAUD A LA PROVENCALE	14€
RISOTTO DE GAMBAS A LA TRUFFE	

NOS SAUCES: FORESTIERE, POIVRE VERT, TROIS FROMAGES, SAUCE DU JOUR;

NOS VIANDES D'ORIGINE DE PRODUCTEUR LOCAUX  
PLATS ET GARNITURES FAITES MAISON

## *Nos pâtes*

PATES CARBONAA (Lardons fumés, champignons)	13€
PATES AU POULET TRUFFE	13€
(Légumes de saison)	13€
PATES AU SAUMON (Saumon frais)	12€
PATES VEGETERAIIENNES (Légumes de saison)	12€
PATES TOMATES BASILIC	12€

## *Desserts MAISON 5€*

FONDANT AU CHOCOLAT (servis avec une chantilly et des rondelles d'orange)
CREME CARAMEL
TIRAMISU
SALADE FRUITS
PANACOTA
TARTE DU JOUR
GATEAU DU JOUR

## *Fromages 10€*

ASSIETTE DE FROMAGE VARIES

## *Ardoises 2pers*

CHARCUTERIE	10€
FROMAGE	10€
ASSIETTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE MIXED	10€

## *Nos Cocktails 8€*

AMERICANO, MOJITO, MOJITO RUSSE, SEX ON THE  
BEACH, BORA BORA ,SPRITS APEROL, IRISH COFEE,  
COCKTAILS MAISON .....(33cl)

**GROUPES, ANNIVERSAIRES, RESERVATION DE SALLE**

**04 87 61 16 78**

**CAFE L'ILOT**

**45 Rue Victor Hugo 69002 LYON**