

Petit déjeuner Breakfast

Formule : 1 boisson chaude 6,50€
1 jus orange
1 Tartine ou viennoiserie

Viennoiserie : 1,50€
Pain au chocolat, croissant

Tartine : 1,50€
2 tranches de pain avec beurre et confiture

Omelette 7,00€
Jus orange pressée 4,00€
Jus de citron pressée 3,50€
Café, décaféiné 1,60€
Noisette 1,70€
Café Crème 2,70€
Capuccino 3,00€
Chocolat Chaud 3,00€
Thé, Infusion 3,50€

Entrées

Foie gras de Canard maison au Sauterne confit d'oignon et toast	13 €
Terrine de Campagne	6 €
St Marcellin pavé et sa salade verte	8 €
Salade Lyonnaise	12 €
Salade d'aiguillette de Poulet	12 €

Plats

Tartare de Saumon	14 €
Tartare de Boeuf Classique ou Italien	13 € / 14 €
Pavé de Boeuf sauce St Marcellin ou Poivre	18 €
Burger Grenette viande de Boeuf Charolaise, confit d'oignon salade, tomate, St Marcellin	13,50 €
Steack Haché frites, salade	12 €
Gratin de Ravioles de Royan à la fondue de poireaux	13 €
Carpaccio de Boeuf	13 €

Garniture au choix

Assiettes Gourmandes

14€

Foie gras de Canard maison
au Sauterne
Confit d'oignon et toast

Assiette de fromage de
la Crèmerie St Anthoine
Comté, Bleu du Beaujolais, Tomme fermière,
St Pierre de Tournai

Assiette de Charcuterie
Chorizo, Rosette, Jambon blanc truffé, Jambon cru

Assiette Mix : fromage et
Charcuterie