

Les planches

Planche de fromage - 12,90€

Planche de charcuterie et fromage - 16,90€

Camembert rôti - 16,90€

Camembert rustique rôti à l'ail et au vin blanc. Accompagné de frites maison.

Pinsa fromage - 16,90€

Pinsa charcuterie et fromage - 19,90€

* A partager pour 2 personnes.

Les salades

La César - Petite : 9,90€ / Grande : 17,90€

Salade, poulet, croûtons, tomates, parmesan râpé et sauce César onctueuse.

La Chèvre chaud - miel - Petite : 9,90€ / Grande : 17,90€

Salade, toast de chèvre au miel, tomates cerise et noix.

Salade Lyonnaise - Petite : 9,90€ / Grande : 17,90€

Salade, lardons fumés, tomates cerise, croûtons et œuf poché.

Nos salades sont composées d'un mélange de mesclun, épinard, mâche (roquette) et sucrose en décoration.

La vinaigrette contient une pointe de vinaigre balsamique.

Les Lyonnaises

Quenelles Lyonnaises soufflées * - 18,90€

Quenelle de Royans local, 150g. Attente 10/15min.

Saucisson Lyonnais * - 19,90€

Produit local, 150g.

Demis-os moelle gouttière gratiné * - 19,90€

Accompagné d'une chapelure persillée. Attente 10/15min.

Andouillettes beaujolaises * - 20,90€

Produit local de la maison Popy, 220g.

Les viandes

Burger de bœuf ** - 17,90€ (double : +4€)

Steak de bœuf haché 150g origine UE, cheddar fondant, salade, tomate, cornichons, frites maison.

Fricassé de volaille sauce morille ** - 19,90€

Morilles, bouchée à la reine et aiguillette de volaille origine France.

Escalope Milanaise ** - 21,90€

Noix de veau panée de 180g, origine UE.

Entrecôte de bœuf Simmental ** - 24,90€

Entrecôte 250g origine UE.

Les poissons

Fish & Chips de cabillaud ** - 16,90€

Beignets de cabillaud, frites maison.

Pavé de Saumon ** - 19,90€

Saumon origine Ecosse ou Norvège, 220g.

Cabillaud ** - 20,90€

Origine Atlantic nord-est, 160g.

* Nos Lyonnaises, viandes et poissons sont servis en accompagnement : frites maison ou tagliatelles ou légumes du moment.

** Les sauces : moutarde, morilles, Saint Marcellin, vigneronne ou écrevisse.

Les pâtes

Tagliatelles et son crémeux aux morilles - 17,90€

Tagliatelles à la bisque d'écrevisse - 17,90€

Gratin de ravioles au Saint Marcellin - 19,90€

Salade et chips de jambon cru.

Menu du jour

Plat du jour* - 14,90€

Salade / dessert*** + plat du jour* - 19,90€**

Salade + plat du jour* + dessert*** - 24,90€**

* Plat du jour du Chef changeant chaque jour

** Salade petite au choix

*** Suppléments : hors café / thé / digestif gourmand

Formules du jour du lundi au vendredi midi uniquement.

Menu Enfant (-12ans)

Steack haché ou fish & chips - 9,90€

Accompagné de frites maison

Steak haché ou fish & chips + dessert - 14,90€

(Hors café / thé / digestif gourmand, plaisirs glaciers)

Les fromages

Fromage blanc - 6,50€

Coulis de fruits rouge ou crème.

Demi Saint Marcellin - 7,00€

Tiède affiné maison, huile d'olive et herbes de Provence.

Les desserts

Cœur coulant au chocolat - 7,50€

Cœur coulant maison. Accompagnée d'une boule de glace vanille, coulis de fruits rouges.

Tiramisu - 7,50 €

Tiramisu maison du moment.

Crème brûlée - 7,50€

Crème brûlée maison.

Suggestion du chef - 8,50€

Dessert maison selon l'humeur du chef.

Café / Thé gourmand - 8,50 €

Un café ou un thé accompagné de petites douceurs du moment.

Digestif gourmand - 10,50€

Un digestif au choix accompagné de petites douceurs du moment.

Les glaces digestives

Get 27 - 8,00 €

2 boules de glace menthe aux pépites de chocolat, Get 27 et chantilly.

Coupe des îles - 8,00 €

2 boules de glace rhum-raisin arrosé de rhum ambré.

Coupe Colonel - 8,00€

Sorbet citron arrosé de vodka.

Chartreuse - 8,50 €

1 boule de glace chartreuse, 1 boule de glace vanille, chartreuse verte et chantilly.

Plaisir glacier - 2,50 €

Une boule de glace parfum au choix : chocolat, rhum, menthe pépite de chocolat, vanille, citron.