



La Ferme

des monts d'or

Café Restaurant

Nos Boissons

Cocktails

Mojito – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier 33cl	9.50
Piña Colada – Jus d'ananas, Crème de coco, Rhum 33cl	9.50
Spritz – Apérol, Prosecco, Orange, Perrier 33cl	9.50
Margarita – Jus de Citron vert et jaune, Triple Sec, Tequila, Citron, 33cl	9.50
Bloody Mary – Vodka, Citron, Jus de Tomate, Piment, Cèleri 33cl	9.50
Sunrise – Limonade, Grenadine, Cerise, Jus D'orange, Jus de Citron 33cl	7.50
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier 33cl	7.50
Virgin colada – Jus d'ananas, Crème de coco 33cl	7.50

Alcools

Kir Blanc 12cl	4.50
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	5.00
Ricard, Pastis 4cl	4.50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.50
Supplément Soda 15cl	2.50
Digestifs et Grande Réserve 4cl	8.00 à 14.00

Bières

<u>En pression</u>	<u>12.5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Peroni	2.50	4.00	8.00
Stephanus	3.50	4.90	9.50
Monaco / Panaché	2.90	4.50	8.50
1664 Blanche	2,50	4.00	8.00

Alcools

Kir Blanc 12cl	4.50
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	5.00
Ricard, Pastis 4cl	4.50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.50
Supplément Soda 15cl	2.50
Digestifs et Grande Réserve 4cl	8.00 à 14.00

Bières

<u>En pression</u>	<u>12.5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Peroni	2.50	4.00	8.00
Stephanus	3.50	4.90	9.50
Monaco / Panaché	2.90	4.50	8.50
1664 Blanche	2,50	4.00	8.00

*Verre 12.5cl

Boissons fraîches

Coca Cola / Cola Zéro 33cl	4.20
Ice Tea Pêche 33cl	3.70
Limonade 33cl	2.80
Diabolo 33cl	3.20
Orangina 25cl	4.20
Schweppes Indian Tonic 25cl	4.20
Schweppes Agrumes 25cl	4.20
Jus et nectars de fruits 25cl	3.90
<i>Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomato</i>	

Eaux minérales

Perrier 33 cl	4.20
Vittel 25 cl	2.20
Supplément tranche de citron	+0.20
Supplément sirop	+0.50
San Pellegrino ½L	3.90
San Pellegrino 1L	5.90
Vittel ½L	3.90
Vittel 1L	5.90

Boissons chaudes

Café expresso	2.00
Double expresso	3.50
Grand crème	3.80
Cappuccino	2.80
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00

Vin au Pichet rose blanc rouge V 4.50€ ¼ 7€ ½ 14€

Vin au verre

Viognier 5.50

Chapoutier 5.50

Morgon 6.00

Croze Hermitage 6.50

Nos Entrées

Carpaccio de Saumon en Gravlax – Assiette de Saumon Gravlax aux Agrumes Aneth Huile D'olive	14.90
Petites Fritures De Joels – Petite Fritures De Joels (éperlan) Citron Persillade	9.90
Œuf Poché à la Beaujolaise – Œuf poché sauce Beaujolaise Maison pain grillé lard grillé	11.90
Os à Moelle à la fleur de sel – Os à moelle rôti pain grillé fleur de sel	10.90

Nos Assiettes et Salades

Salade César – Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	16.90
Croustillants De Chèvre Chaud – Nem de chèvre frais, Noix, Miel, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	16.50
Salade Lyonnaise – Salade Tomate Croutons Lardons Œuf Poché	17.90
Grand Carpaccio De Saumon – Grande Assiette de Carpaccio de Saumon Agrumes Accompagné de Frites Salade	21.90

Nos Moules Frites

Marinières – Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.90
Au Bleu D'Auvergne – Moules à la Crème au Bleu D'Auvergne, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	17.90
Poulette – Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	17.50
Andalouse – Moules à la crème de homard, Poivrons Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	18.50

Nos Plats Chauds

Aloyau de Bœuf à L'échalote – environ 220g de Viande de Bavette D'aloyau Sauce échalotes Frites	21.00
Burger Fermier – Steak haché, Lard, Cheddar, Masdam, Tomate, Oignons, Salade Accompagné de Frites Salade	19.50
Côte de Bœuf avec Os à Moelle – Côte de Bœuf de 450grammes Grillée avec son os à moelle rôti à la fleur de sel accompagné de Frites Salade (pour 1 ou 2 personnes selon vos envies)	49.90
Andouillette Lyonnaise à la moutarde – Véritable andouillette lyonnaise à la fraise de veau et porc, grillée puis rôtie au four sauce à la moutarde à l'ancienne Accompagnée de son Gratin Dauphinois Maison	20.50
Tartare de Bœuf Tradition – Viande d'aloyau de Bœuf Hachée maison, Préparé par nos soins, env. 200g, Frites Salade	19.90
Quenelle de Brochet Nantua – Quenelle de Brochet à la cuillère Sauce Nantua Maison Accompagné de riz pilaf	21.50
Ravioliflette – Raviolis iséroises, Sauce crème lardon oignon reblochon, Gratinées au four, Salade	21.90
Ravioles Aux Champignons Des Bois – Ravioles iséroises, Crème de Champignons des Bois	20.90
Tablier De Sapeur – Tablier de Sapeur (gras double pané) Pommes Vapeur et Salade Verte Sauce Gribiche	19.90
Ravioles Royales Nantua – Ravioles iséroises Crème de homard Gambas Ecrevisses Saumon citron Persillade	22.90

Nos Fromages

Faisselle à la crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	6.50
Cervelle des canuts – fromage blanc aux herbes Selon Arrivage	7.00
Saint-Marcellin entier – Saint Marcellin selon arrivage servi sur lit de salade	7.00

Nos Desserts

Tarte Tatin – Tarte Tatin Maison Chantilly ou Glace vanille Caramel Beurre Salé	8.50
Crème brulée Vanillée – Crème Brulée Maison Vanillée	7.50
Œuf à la Neige aux Pralines – Servi avec crème anglaise (Midi Uniquement)	7.50
Cœur Coulant aux Marrons – Servi avec glace vanille ou chantilly amandes grillées	7.50
Fondant au Chocolat – avec son cœur coulant Coulis de Chocolat Chantilly	7.00
Café gourmand – Avec son trio de petits desserts (Supp Thé 1.00)	8.90

Nos glaces

Crèmes glacées – Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Caramel, Coco, Menthe-Chocolat	
Sorbets – Citron, Cassis, Fraise, Mangue	
Coupe 2 boules	7.00
Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce café	+ 1.50
Supplément Alcool	+ 5.00

Nos Coupes glacées

Dame Blanche – 2 boules de Glaces vanille Coulis de Chocolat Chantilly	8.50
Chocolat ou Café Liégeois – 2 boules de Glaces Coulis de Chocolat ou café Chantilly Amandes Grillées	8.50
Coupe Limoncello – 2 boules de Glaces 4cl de limoncello Chantilly	13.50
Coupe Peppermint – 2 boules de Glaces menthe chocolat 4cl de Get 27 Chantilly	13.50

Prix Net en euro service compris

Nos Formules et Menu de la Ferme

Entrée seule 9.90 Plat du jour 14.90 / Plat Seul 17.90

Formule Entrée / Plat Ou Plat Dessert 20.90

Menu Complet 23.90

Jusqu'à Epuisement

Sauf Week end et Jours Fériés

Midi Uniquement

Entrées

Salade De Museau à la Lyonnaise

Terrine de Campagne Aux Champignons des Bois

Tartare de Saumon Mariné aux Agrumes

Plats Chauds

Tête de veau sauce Gribiche

environ 180g de Viande Sauce gribiche Maison légumes et pommes vapeur

Tagliatelles Aux Deux Saumon

Sauce crème saumon et saumon gravlax citron persillade

Poulet Fermier Label Rouge à la crème

Servi sur riz pilaf

Plat du Jour

Selon Arrivage Jusqu'à épuisement

Desserts

Fondant Au Chocolat

Cervelle des Canuts

Crème Brulée Vanillée

Fromage Blanc

– Nature Crème Ou Coulis de Fruits Rouges

Notre Formule Grenouilles

29€

Tous les Dimanches (Jusqu'à épuisement)

Cuisses de Grenouilles au Beurre et Persillade

cuisses de grenouilles au beurre persil ail servi avec gratin dauphinois

fromage blanc à la crème

Net en euro service compris