



CARTE DU SOIR

ENTRÉES

8€

Salade lyonnaise
Tartine de Saumon au guacamole
Salade de légumes grillés et fêta
Petit tartare de Boeuf, salade
Salade tomate-mozzarella au pesto

PLATS

accompagnement: riz basmati aux légumes

Bowl végétarien (tofu mariné au soja, riz, légumes)	15€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	16€
Boudin blanc, crème aux champignons et haricots verts	17€
Filet de Saint Pierre sauce citronnée au basilic	18€
Faux-Filet de Boeuf Simmental sauce bourguignonne	18€
Grenouilles en persillade maison	19€

FORMULES GRENOUILLES

Plat seul (300g)	19€
Plat + Fromage ou Dessert	25€
Plat + Verre de vin	24€
Plat + Fromage ou Dessert + Verre de vin	29€

FROMAGES

Saint Marcellin	Demi 5€	Entier 7€
Assiette de Fromages		7,50€
Faisselle à la crème		5€

DESSERTS "Faits Maison"*

7€

Panna Cotta vanille
Charlotte aux fraises
Gâteau aux amandes
Coupe glacée (citron, mangue, noix de coco) et chantilly au siphon

Prix nets, service compris.
Eaux rendues potables par traitements.

* Fait Maison = élaboré sur place à partir de produits bruts