

## ENTRÉES

Oeufs Meurette	14 €
Deux oeufs "plein air" parfaits, champignons, poitrine fumée, croûtons dorés, sauce marchand de vin.	
Traditionnelle Salade César	Entrée 14.50 € Plat 22 €
Salade romaine, poulet français cuit basse température, croûtons dorés, parmesan, véritable sauce César.	
Salade Lyonnaise	Entrée 13 € Plat 20€
Mesclun de salade, oeuf parfait, poitrine fumée, croûtons dorés	
Salade de Tomates Anciennes	16 €
Burrata Crémeuse, Pesto, roquette.	
Pâté-Croûte du Chef	18 €
4 Participations au championnat du monde de pâté-croûte. Lapin*, Volaille*, Porc*, trompettes de la mort, noisettes, estragon, cerfeuil, échalotes et ail confits, vin rosé. Mesclun, confiture d'oignons, cornichons.	

# C A R T E

## PLATS

Escalope de Veau* Milanaise	25 €
Risotto au thym et parmesan.	
Filet de Bœuf Herdshire	28 €
Garniture du Moment. Sauce Albuféra.	
Filet de Daurade Royale	22 €
Fenouil à la Marseillaise, crumble de parmesan. Nage safranée montée au beurre.	
Poisson du Moment	24 €
Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	14 €
Sirop, plat et 2 boules de glace.	

## FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de Fromages Secs	7€
Faisselle	4€
Nature, crème ou coulis de fruits rouges.	
Crumble aux Pommes, Servi Tiède	7 €
Glace "Glaces des Alpes" à la vanille bourbon.	
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	7.50 €
Profiteroles	8 €
Glace vanille Bourbon "Glaces des Alpes", chantilly, sauce chocolat.	
Mi cuit au Chocolat Valrhona Caraïbes 66%	8 €
(10 min de cuisson) Coeur coulant, crème anglaise à la vanille de Madagascar.	

## LE CHAUDRON

Prix nets taxes et service compris - La carte des allergènes est à votre disposition à l'accueil.