

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

PASTA ET RISOTTO

RAVIOLES DU DAUPHINE (Label rouge)	19
A la fourme de Montbrison	
LINGUINE SAUTÉES	20
Au poulpe et aux légumes de saison	
RISOTTO	21
Aux grosses crevettes et coulis de poivron	

PAR ICI LA SUITE

FILET DE TRUITE (Maison Murgat)	24
Snacké aux écrevisses	
FILET DE ROUGET	25
Noix de Saint-Jacques aux nouilles sautées et sauce tariyaki	
BROCHETTES VOLAILLE FERMIERE	20
Mariné au miel et au citron (Label Rouge)	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE	23
Aux épices douces, écrasé de pommes de terre	
FILET DE BOEUF	32
Viande charolaise, sauce au poivre vert	
BURGER GB	21
Bœuf limousin	

DERNIERS PLAISIRS

FINANCIER	8.5
Mangue et passion	
TARTELETTE	9
Aux fruits rouges de saison	
CRÈME BRULÉE	9
Vanille de Bourbon	
LE GOURMAND GB	9
Café gourmand	
SALADE DE FRUITS	7.5
Frais et de saison	
BOULES DE GLACES	
<i>Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, menthe-chocolat, fruits rouges, citron</i>	
2 boules	6
3 boules	8.5
Chocolat, chantilly ou coulis de fruits rouge.	2

HEALTHY STYLE

SALADE CÉSAR	20
Salade romaine, poulet, œuf poché, croutons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.	
SALADE ITALIENNE	18
Salade roquette, burrata, tomates 3 couleurs, jambon de parme, sauce pesto, parmesan.	
SALADE LYONNAISE	22
Salade frisée, tomates, lardons, croutons, œuf poché, vinaigrette au vin rouge.	
POKÉ BOWL	21
Tataki de saumon, concombres, radis, tomates, riz, avocat.	

SPECIALITES LYONNAISES



PÂTÉ EN CROÛTE DU MOMENT	9
Maison Bobosse	
QUENELLES DE BROCHET	21
Maison Bobosse	
ANDOUILLETTE	22
Sauce moutarde - Maison Bobosse	
SAINT-MARCELLIN	8.5
La Mère Richard	
BRIOCHE PRALINE	9
Façon pain perdu	

PRESQUE GRAND

MENU ENFANT - DE 12 ANS	12
--------------------------------	----

FORMULE DEJEUNER

ENTREE PLAT / PLAT DESSERT	21
ENTRÉE DU MOMENT	9
PLAT DU MOMENT	18
DESSERT DU MOMENT	9



LE MERCREDI C'EST MOULES FRITES

UNIQUEMENT LES MERCREDIS

MOULES MARINIÈRES & FRITES 16

SAUCE À BASE DE VIN BLANC, D'OIGNONS, D'ÉCHALOTES, D'AIL,
DE BEURRE ET DE PERSIL.

BRASUCADE DE MOULES & FRITES 16

SAUCE À BASE D'OIGNONS, AIL, LAURIER, THYM, ROMARIN,
HUILE D'OLIVE, VINAIGRE DE VIN, PASTIS, VIN BLANC SEC ET
UNE TOUCHE DE PIMENT.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE : 04-37-23-64-14