

## ENTRÉES

<b>Assortiment de Lyonnaiseries</b> <i>Pied de veau, museaux, cervelas, salade de lentilles vertes</i>	<b>16.50</b>
<b>Fraîcheur de Tomate au Basilic</b> <i>Tomates à l'ancienne, crumble de parmesan</i>	<b>18.00</b>
<b>Omble Chevalier Mariné et Grenouilles Froides</b> <i>Filet d'omble chevalier en gravlax, grenouilles décortiquées en ravigote</i>	<b>24.00</b>
<b>Salade Lyonnaise</b> <i>Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons dorés</i>	<b>16.50</b>
<b>Saumon Mariné</b> <i>Finement tranché, crème frappée au citron confit, œufs de hareng</i>	<b>22.00</b>
<b>Tataki de Thon Mi-Cuit</b> <i>Servi froid, vinaigrette thai, gingembre, huile de sésame</i>	<b>23.50</b>
<b>Tartare de Bœuf</b> <i>Assaisonné au saveur asiatique, sésame noir torréfié, œufs de hareng</i>	<b>18.00</b>

## Menu Lyonnais

**52.00**

### Salade Lyonnaise

Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons dorés

Ou

### Assortiment de Lyonnaiserie

Pied de veau, museaux, cervelas, salade de lentilles vertes

-----

### Andouillette Rôtie, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Purée de pommes de terre

Ou

### Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Epinards frais en branches, riz basmati

-----

### Ile Flottante aux Pralines Roses

Crème anglaise

Ou

### Baba au Rhum

Crème chantilly à la vanille

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b>	<b>26.00</b>
<i>Epinards frais en branches, riz basmati</i>	
<b>Poulpe Rôti à l’Huile d’Olive et Ail Nouveau</b>	<b>36.00</b>
<i>Riz sauvage en pilaf, crémeux de carotte à l’orange et gingembre</i>	
<b>Dos de Cabillaud Rôti à l’Huile d’Olive Vierge</b>	<b>31.50</b>
<i>Caviar d’aubergines, coulis de tomates froid</i>	
<b>Gambas et Poivronnade</b>	<b>28.50</b>
<i>Fricassée de gambas en persillade, poivrons grillés, pignons de pin, pistou</i>	

## VIANDES

<b>Andouillette Rôtie, Sauce Moutarde à l’Ancienne</b>	<b>26.00</b>
<i>Purée de pommes de terre</i>	
<b>Entrecôte Française Grillée (250g)</b>	<b>36.00</b>
<i>Sauce marchand de vin, pommes de terre nouvelles</i>	
<b>Ris de Veau Rôti au Beurre Doux</b>	<b>49.00</b>
<i>Ris croustillant, crémeux de petits pois, épinards frais en branches</i>	
<b>Agneau Confit en Croûte d’Herbes</b>	<b>32.00</b>
<i>Salpicon de légumes d’été en ratatouille, jus corsé</i>	
<b>Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles</b>	<b>42.00</b>
<i>Riz basmati, sauce au vin des côtes du Jura</i>	
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b>	<b>29.50</b>
<i>Déglacé au vinaigre de framboise, purée de pommes de terre</i>	