

Les entrées

Os à moelle et sa sauce verte	7€
Gâteau de foies de volaille et sa sauce tomate	8€
Salade Beaujolaise <i>Salade verte , tomates cerises , œufs de caille , lardons et croûtons</i>	9€
Tartare d'avocat au crabe	10€
Trio de tomates , mozzarella Burrata et glace au basilic	11€
Quenelle de brochet frite en salade gourmande <i>Salade verte , quenelle de brochet , Bleu de Bresse , tomates séchées et noix</i>	12€
Double os à moelle et sa sauce verte (pour les amateurs !)	12€

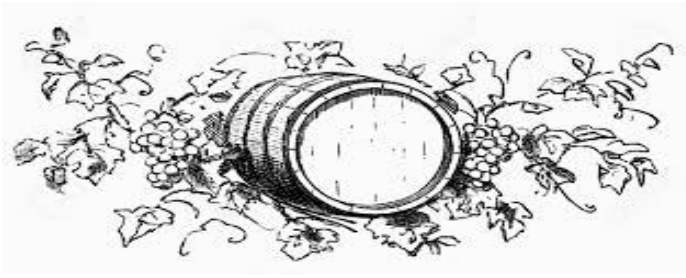
Les plats

Gratin d'andouillette (100% fraise de veau) au St Marcellin , salade verte	14€
Saucisson chaud cuit au Beaujolais blanc	14€
Poêlée de gambas , sauce vierge	15€
Joue de bœuf* braisée au Régnié	18€
Filet de bœuf*(environ 200g) et sa moutarde au moût de raisin	22€
Sole meunière	22€

**viande bovine d'origine française « boucherie Guillemot »*

Les garnitures qui accompagnent vos plats changent régulièrement.

Si un plat ne peut être servi, ne nous en tenez pas rigueur, nous préférons manquer d'un produit que de le choisir d'une qualité inférieure !



Le coin du fromager

Faisselle et sa crème fraîche	4€
Cervelle des Canuts <i>Faisselle , ail , échalotes , ciboulette et croûtons</i>	4.5€
Trio de fromages régionaux	6€

Les desserts

Tarte tatin servie tiède avec crème fraîche ou glace vanille	6€
Panna cotta "fruits du moment"	6€
Café ou thé gourmand	7€
Dariole au chocolat noir Weiss , glace au yaourt Bulgare	8€
Baba au rhum accompagné de son ' shot ' de rhum	8€
Glaces ou sorbets (voir carte)	

Tous nos prix sont nets , taxes et service compris.

Le tableau des allergènes susceptibles d'être présents dans vos plats est à votre disposition , n'hésitez pas à le consulter.