

NOTRE CARTE

ENTREES

Tartare d'avocat au crabe	10€
Trio de tomates et mozzarella Burrata	11€
Salade de truite fumée au pamplemousse rose (Salade verte ,truite fumée,fenouil mariné,noix et pamplemousse rose)	12€
Gâteau de foies de volaille et sa sauce tomate	8€
Os à moelle et sa sauce verte	7€
Double os à moelle et sa sauce verte (<i>pour les amateurs !</i>)	12€
Salade Beaujolaise	9€
Salade verte , tomates cerises , lardons , œufs de caille et croûtons	

PLATS

Gratin d'andouillette (<i>100% fraise de veau</i>) au St Marcellin, salade verte	14€
Poêlée de gambas sauce vierge	15€
Saucisson chaud cuit au Beaujolais	14€
Bar entier rôti au romarin	18€
Joue de bœuf*braisée au Régnié « <i>Guillemot</i> »	18€
Filet de bœuf*(environ 200g) et son confit d'oignons rouges « <i>Guillemot</i> »	20€

*viande bovine d'origine française

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 !***

COIN DU FROMAGER

Faisselle et crème fraîche	4€
Trio de fromages régionaux	5.50€
Cervelle des Canuts	4.50€
<i>Faisselle, ail, échalotes, ciboulette et croûtons</i>	

DESSERTS

Baba au rhum accompagné de chantilly et son 'shot' de rhum	8€
Dariole au chocolat noir Weiss, glace vanille	8€
Tarte tatin servie tiède et sa crème fraîche	6€
Panna cotta "parfum du moment"	6€
Café gourmand	7€
Coupe de fraises (sucre ou chantilly)	6€
Glaces ou sorbets (voir carte)	

Tous nos prix sont nets , taxes et service compris

Tous nos plats sont confectionnés sur place à partir de produits bruts par le chef Nicolas à l'exception des glaces.