

A chacun son envie gourmande...

To each his own gourmet taste

Menu d'Affaires à 28.50 € Nets

(2 plats dans la carte)

Business menu (2 « à la carte » dishes)

Servis avec dessert uniquement

Served with dessert only

Menu Gourmand à 44 € Nets

(3 plats dans la carte)

Gourmand menu (3 « à la carte » dishes)

Servis avec fromages et dessert

Served with cheese and dessert

Menu Touristique à 32 € Nets (2 plats dans la carte)

Servis avec fromages et dessert

Served with Cheese and Dessert

Salade Gourmande [Foie Gras de Canard Maison et Saumon Fumé par nos Soins] (sup. 3 €)

Salad with Duck Liver, Salmon

Foie Gras Poêlé au Vinaigre de Miel de Sarcey (sup. 3 €)

Pan Fried Duck Liver (Foie Gras) with Sarcey's Honey Vinegar (sup. 3 €)

Feuilleté aux Pointes d'Asperges Tièdes Sauce Mousseline

Puff Pastry of Asparagus Tops with its « Mousseline » Sauce

Panaché de Salade au Chèvre Frais

Salad with Goat Cheese

Risotto Senteur des Bois aux Eclats de Foie Gras

Risotto with Mushrooms and Duck Liver Lump

Gratin d'Ecrevisses et son Coulis

Crayfish Gratin with its Sauce

Nage de Saint-Jacques au Pistil de Safran

Scallops with Safran Sauce

Filet de Daurade en Papillote Sauce Vierge

Fillet of Daurade and its Vierge Sauce

Sole Portion Poêlée Façon Meunière (sup. 5 €)

Pan Fried Sole with « Meunière » Butter (sup. 5 €)

Filet Mignon Rôti et sa Sauce aux Cinq Baies

Roasted Pork Fillet and Five Berries Sauce

Côte de Bœuf Grillée Sauce Béarnaise (pour 2 personnes - à la carte 33 €)

- ou au Jus de Truffes (sup. 5€par pers.)

Grilled Prime Beef Rib with Béarnaise Sauce (for 2 people - à la carte at 33 €)

- with Truffles Juice (sup. 5€per person.)

Ou Pavé de Charolais Grillé Sauce Béarnaise

- ou au Jus de Truffes (sup. 5€)

Or Grilled Steak with Béarnaise Sauce - or Truffles Juice (sup. 5€)

Magret de Canard Poêlé aux Pêches

Pan Fried Duck Fillet with Peaches

Selle d'Agneau en Croûte et son Jus au Thym et Romarin

Rack of Lamb in Pastry and its Juice of Thyme and Romarin



Information :

Afin de gérer le mieux possible le temps de travail de notre personnel, nous vous demandons de respecter les horaires suivants :

- > Le midi : 16h00 maximum
- > Le soir : 0h00 maximum

Tout dépassement d'heure engendra un supplément de service.

Merci pour votre compréhension.

Chaque plat de la carte peut être pris seul à 17.00 € nets

Each dish can be served « à la carte » at a price of 17.00 €nets

Plateau de Fromages.....6.50 €nets
Cheese Board

Fromage Blanc à la Crème..... 4.00 €nets
Fresh Cheese with Cream

Cervelle de Canuts.....4.00 €nets
Cheese with Fine Herbs

Les Desserts Maison.....5.50 €nets
House Desserts

Certains produits peuvent nous faire défaut car soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

Some items may not be available due to fluctuations in the market

Voir nos menus à partir de la carte

See our « à la carte » menus

Menu Enfant

A 12 €Nets

Children's Menu

**Plat "Bambin" + Dessert Junior
+ Verre de Coca ou Jus d'Orange**

Children's Dish + Junior Dessert
+ Glass of Coke or Orange Juice



Le Vin du Mois

Wine of the Month

Menu du Terroir

Logis de France

Menu à 2 plats 21 €nets

Menu with 2 dishes

Menu à 3 plats 31 €nets

Menu with 3 dishes

Salade Campagnarde

Country Salad

ou

**Assiette de Jambon Cru de Violay
et ses quelques Radis**

Violay's Raw Ham with Radish

ou

Tête de Veau Sauce Gribiche

Veal Head with Garlic Sauce

ou

Mousse de Carpe des Dombes Sauce Nantua

Mouss of « Dombes »'s Carp with « Nantua » Sauce

ou

Grenouilles à la Lyonnaise Persillées (sup. 3€)

Frogs Legs in Parsley and Butter (sup. 3€)

ou

**Gratin d'Andouillette à la Graine de Moutarde
sur sa Comptée d'Oignons**

Tripe Sausage Gratin with Mustard and its Onions Comptote

Servi avec

Fromage Blanc à la Crème

Fresh Cheese with Cream

Ou

Cervelle de Canuts

Cheese with Fine Herbs and Garlic

Ou

Dessert Maison

House Dessert

DEMANDER

NOS

« IDEES CADEAUX »

A OFFRIR



INFORMATIONS

Le restaurant accueille :

The restaurant welcomes :

Le midi de 12h à 13h30

For Lunch from 12 to 1.30p.m

Le soir de 19h30 à 21h

For dinner from 7.30 to 9p.m

Le restaurant est fermé le dimanche soir

The restaurant is closed Sunday evening

Les Dimanches Midis, Lundis, Mardis et les Jours Fériés, tout est différent.

Everything is different for Sunday Lunch, Monday, Tuesday and Public Holidays