

MENU

Le Chef Stéphane Lapierre travaille uniquement avec des produits frais et peut à tout moment s'adapter en cas d'allergies ou selon vos envies

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud, miel et thym 12

Salade Lyonnaise, lardons fumés et oeuf poché 12

Carpaccio de tomate et mozzarella, pistou maison 9

Saumon gravlax maison à l'aneth, mesclun 14

Foie gras au rhum vieux, toast brioché, mesclun 16

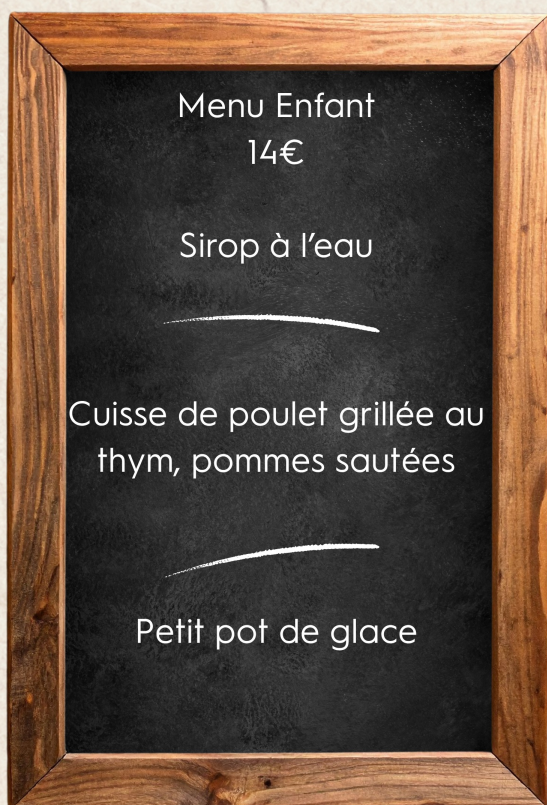
PLATS

Gratin d'andouillette à la graine de moutarde, mini ratatouille et pommes sautées persillade 18

Souris d'agneau confite aux pruneaux, écrasé de patate douce 20

Bar entier rôti façon colbert au pistou, mini ratatouille et riz indien 20

Basse côte de boeuf grillée sauce échalotte, mini ratatouille et pommes sautées persillade 22



DESSERTS 6

Ile flottante aux pralines, crème anglaise à la vanille

Brioche Perdue, crème anglaise à la vanille

Salade de fruits frais, menthe et Basilic

Coupe de glace selon les parfums du moment, chantilly

RETROUVEZ NOTRE ½ COQUELET AU BBQ TOUS LES SAMEDIS MIDI - RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !