

Les entrées :

Cervelle de canut (2,50 €)

Plat typiquement Lyonnais : fromage frais de campagne assaisonné avec ciboulette, échalote, sel, poivre, huile d'olive et vinaigre.

Coleslaw (2,50 €) O'

Un onctueux mélange de légumes frais et croquants : carotte, chou blanc et oignon avec une pointe de moutarde pour relever le tout.

Salade de lentilles et cervelas (2,50 €)

Comme à la maison, avec des lentilles vertes du Puy et quelques oignons.

Taboulé à l'orientale (2,50 €) O'

Le taboulé au naturel avec juste ce qu'il faut d'assaisonnement.

Tomates à la grecque (2,50 €) O'

Tomate fraîche, dés de brebis, poivrons et tapenade noire.

Salade fermière (2,50 €) O'

Dés de jambon, emmental et tomate fraîche sur lit de mesclun pour cette salade rafraichissante.

Quiche du jour (2,50 €)

Quiche à voir au restaurant en fonction de l'humeur !

» [la carte des entrées](#)

Les grandes salades :

Fromagère (6,00 €) O'

Bel accord de goûts et textures entre 3 fromages et pomme fraîche sur un lit de mesclun.

» [la carte des grandes salades](#)

Les mijotés :

Emincé de porc caramélisé, riz basmati (7,00 €) O'

Bel accord sucré-salé : émincé de porc, sauce soja au caramel et oignons. Le tout accompagné de riz basmati.

Emincé de porc caramélisé, nouilles asiatiques (7,00 €) O'

Emincé de porc, sauce soja au caramel et oignons, accompagné d'une poêlée de nouilles asiatiques avec des carottes, pousses de soja, courgettes, poivrons rouges et champignons noirs.

Poulet Tikka (7,00 €)

Honneur à la cuisine indienne avec ce plat Tikka Masala légèrement relevé.

Bœuf bourguignon (7,00 €)

Bœuf fondant longuement mijoté en sauce aux carottes, oignons et vin rouge.

Boulettes d'agneau façon couscous (7,00 €)

Classique avec beaucoup de légumes !

Couscous végétarien (7,00 €)

Couscous avec boulettes végétariennes et beaucoup de légumes !

Gratin norvégien (7,00 €)

Pommes de terre, saumon fumé et crème gratinés, saupoudrés d'aneth.

Pain de poisson à la fondue de poireaux (7,00 €)

Une belle paupiette avec la saveur du poireau.

Sauté de poulet au citron vert et purée de carottes (7,00 €) O'

Sauté de poulet avec la douceur de la purée de carotte relevée par la sauce citron vert.

Tajine de poulet (7,00 €) O'

Tajine de poulet aux légumes et aux figues.

» [la carte des mijotés](#)

» [les menus](#)

Les desserts :

Muffin pépites de chocolat (2,00 €)

Moelleux et légèrement vanillé avec des éclats de chocolat croquants.

Maxi cookie trois chocolats (2,00 €)

Biscuit au chocolat, croustillant et moelleux à cœur avec de délicieuses pépites de 3 chocolats belges : lait, blanc et noir.

Maxi cookie double chocolat (2,00 €)

Biscuit au chocolat, croustillant et moelleux à cœur avec de délicieuses pépites de 2 chocolat belges, lait et noir.

Tarte du jour (2,50 €)

Selon l'humeur ... à voir au restaurant.

Compote de pomme et speculoos (2,50 €) O'

Un Speculoos original pour le plaisir.

Fromage frais et coulis d'abricot (2,50 €) O'

Fromage frais de campagne, coulis d'abricot et myrtilles sauvages.

Fromage frais et coulis de framboise (2,50 €) O'

Fromage frais de campagne, coulis de framboise et myrtilles sauvages.

Fromage frais, purée de poire et pépites de chocolat (2,50 €)

Fromage frais de campagne, purée de poire et pépites de chocolat.

Fromage frais et crème de marrons (2,50 €)

Fromage frais de campagne et crème de marrons Faugier.

Mousse au chocolat (2,50 €)

La mousse classique.

Pomme tatin, speculoos et fromage frais (2,50 €) O'

Un délicieux mélange pomme tatin/morceaux de spéculoos et fromage frais de campagne.

Fromage frais cerise façon charlotte (2,50 €) O'

Comme une charlotte à la cerise, avec du fromage frais de campagne.

Salade de fruits frais (2,50 €) O'

Faite maison, cette salade de fruits évolue en fonction des saisons.

Yaourt au lait entier vanille (2,50 €) O'

Pot verre et arôme naturel de vanille.

» [la carte des desserts](#)

Nous vous souhaitons une bonne journée.

A bientôt.