

### 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.*

**Carottes rapées au thon (2,50 €)**

*Très simples carottes rapées aux miettes de thon et vinaigrette à l'huile d'olive relevée au citron.*

**Melon et jambon cru (2,50 €) O'**

*L'entrée idéale de l'été.*

**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.*

**Tomate mozzarella (2,50 €) O'**

*Tomate fraîche, mozzarella et une pointe de pesto, libre à vous d'ajouter un filet d'huile d'olive.*

**Tomates à la grecque (2,50 €) O'**

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

**Verrine tartare de tomate, thon & concombre (2,50 €) O'**

*Belle verrine aux trois couleurs, toute en légèreté.*

**Sticks de mozzarella et chèvre panés (2,50 €)**

*Comme des tapas au fromage avec un caviar de tomates.*

**Quiche du jour (2,50 €)**

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

» [la carte des entrées](#)

### Les grandes salades :

**Niçoise (6,00 €) O'**

*La recette classique de cette salade à la fois copieuse et toute en fraîcheur.*

» [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.*

**Colin à la provençale (7,00 €) O'**

*Colin à la sauce napolitaine enrichie d'une brunoise provençale sur un lit de fusilli.*

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

*Classique avec beaucoup de légumes !*

**Hachis parmentier (7,00 €)**

*Le hachis parmentier classique, pur bœuf et petits légumes.*

**Paupiette de veau à la provençale (7,00 €) O'**

*Une alouette sans tête, comme on dit en Provence.*

**Poêlée de riz à l'espagnole (7,00 €)**

*D'inspiration espagnole : riz cuisiné au curcuma, poulet, petit pois, chorizo, moule, poivron, tendre encornet et crevette.*

**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.*

**Sauté de poulet et duo de courgettes (7,00 €) O'**

*Emincés de poulet sautés et duo de courgettes jaunes et vertes, basilic.*

**Demi-lunes tomate mozzarella basilic (7,00 €)**

*Pâtes fraîches aux œufs en forme 1/2 lune farcies à la tomate, à la mozzarella et au basilic, sauce pesto.*

» [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.*

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

*Profitions des fruits de saison !*

**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.*

**Riz au lait (2,50 €) O'**

*Du lait, du riz, du sucre et de la crème ... tous les ingrédients d'un délicieux riz au lait crémeux et agréablement sucré, nappé de caramel.*

**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.