

### Les entrées :

**Cervelle de canut (2,50 €)**

*Plat typiquement Lyonnais : fromage frais de campagne assaisonné avec ciboulette, échalote, sel, poivre et vinaigre.*

**Carottes rapées au thon (2,50 €)**

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

**Entrée du jour (pâtes seules) (2,50 €) O'**

**Salade de lentilles et cervelas (2,50 €)**

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

**Salade d'endive, pomme et fromage (2,50 €) O'**

*Classique endive avec de la pomme, des cerneaux de noix et du fromage.*

**Taboulé à l'orientale (2,50 €)**

*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.*

**Tapas (2,50 €) O'**

*Comme des tapas.*

**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 :

**Poulet Tikka (7,00 €) O'**

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

**Blanquette de saumon (7,00 €) O'**

*Une autre manière de voir la blanquette ... avec du saumon.*

**Brochettes yakitori (7,00 €) O'**

*Brochettes Japonaises typiques à la sauce Yakitori.*

**Gratin de macaroni (7,00 €)**

*Macaroni à la crème en gratin, agrémentés de poulet sauté et lardons.*

**Hachis parmentier (7,00 €)**

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

**Paupiette de veau et tomates confites (7,00 €) O'**

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

**Risotto de blé aux asperges (7,00 €)**

*Blé cuit façon risotto en sauce forestière agrémenté de pointes d'asperges croquantes et copeaux de Grana Padano.*

**Sauté de poulet aux deux carottes (7,00 €) O'**

*Emincé de poulet sauté et duo de carottes jaunes et oranges cuisinées.*

**Sauté de volaille, fusilli et ratatouille (7,00 €)**

*Petits morceaux de poulet sauté accompagnés d'une ratatouille sur un lit de fusilli.*

» [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'**

*Profitons 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.*

**Œufs en neige (2,50 €) O'**

*Un classique.*

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

*Un délicieux mélange pomme tatin/morceaux de speculoos et 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.*

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

*Parfumé au citron*

» [la carte des desserts](#)

Nous vous souhaitons une bonne journée.

A bientôt.