

Les entrées :

Cerveille de canut (2,50 €)

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

Gazpacho (2,50 €) O'

La soupe froide espagnole.

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.

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

Belle verrine aux trois couleurs, toute en légèreté.

Quiche du jour (2,50 €)

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

» [la carte des entrées](#)

Les grandes salades :

Fusilli basquaise (6,00 €)

Copieuse salade de fusilli à base de ratatouille en vinaigrette, œuf et bacon fumé.

Fermière (6,00 €) O'

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

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.

Poulet Tikka (7,00 €)

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.

Fusilli sauce carbonara (7,00 €)

Indémorable : les fusilli al dente à la sauce carbonara.

Gratin de courgettes au chèvre (7,00 €)

Courgettes et pommes de terre en sauce béchamel et tranches de chèvre gratinées.

Hachis parmentier (7,00 €)

Le hachis parmentier classique, pur bœuf et petits légumes.

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.

Gateau basque (2,50 €)

Le gâteau Basque est une tourte de pâte sucrée garnie d'une onctueuse crème amande amère.

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.

Œufs en neige (2,50 €) O'

Un classique.

Pastèque fraîche (2,50 €) O'

En entrée ou en dessert, pour se désaltérer.

Croustillant au caramel (2,50 €)

La douceur du fromage frais de campagne, le goût du caramel et le croquant du muesli.

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.