

### Les entrées :

**Cervelle de canut (2,50 €)**

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

**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.*

**Salade marocaine (2,50 €) O'**

*Bonne association du poulet épicé, des pois chiches et de la tomate.*

**Quiche du jour (2,50 €)**

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

**Soupe du jour (2,50 €) O'**

*Soupe du jour ... à voir sur place.*

» [la carte des entrées](#)

### Les grandes salades :

**Fermière (10,00 €) O'**

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

» [la carte des grandes salades](#)

### Les mijotés :

**Emincé de porc caramélisé, riz basmati (10,00 €) O'**

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

**Brandade parmentière de morue (10,00 €) O'**

*Plat complet composé d'une purée de pomme de terre et de morue.*

**Couscous végétarien (10,00 €)**

*Couscous avec boulettes végétariennes et beaucoup de légumes !*

**Poulet aux champignons et purée de potiron (10,00 €) O'**

*Blancs de poulet sautés en sauce forestière avec des petits morceaux de champignons avec une purée de potiron.*

**Risotto provençal aux deux fromages (10,00 €)**

*Un risotto gourmand au mascarpone et légumes du soleil.*

**Rougāi saucisse (10,00 €)**

*Plat traditionnel réunionnais à base de saucisse de porc fumée, émincé d'oignons et d'une sauce à la tomate au piment doux, curry et thym.*

**Emincé de poulet et piperade au piment d'Espelette (10,00 €)**

*Blancs de poulet sautés avec une piperade légèrement relevée sur un lit de fusilli aldente.*

» [la carte des mijotés](#)

» [les menus](#)

### Les desserts :

**Maxi cookie double chocolat (2,50 €)**

*Biscuit au chocolat, croustillant et moelleux à coeur 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 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.*

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

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

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

*Parfumé au citron*

» [la carte des desserts](#)

Nous vous souhaitons une bonne journée.

A bientôt.