

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'huile d'olive relevée au citron.

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.

Tomate mozzarella (2,50 €) O'

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

Tapas (2,50 €) O'

Comme des tapas.

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 :

Salade bacon (6,00 €) O'

Bacon grillé, œuf dur et tomate 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.

Poulet Tikka (7,00 €) O'

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

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

Classique avec beaucoup de légumes !

Couscous végétarien (7,00 €)

Couscous avec boulettes végétariennes et beaucoup de légumes !

Gratinée de choux et brocolis au saumon fumé (7,00 €)

Fleurettes de chou fleur et de brocolis, saumon fumé et crème gratinés.

Paupiette de veau et tomates confites (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.

Poulet basquaise (7,00 €)

Sauté de poulet rissolé, cuit à l'étouffée dans une sauce basquaise : coulis de tomate, huile d'olive, poivron, oignon et épices.

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 volaille aux légumes crémeux (7,00 €) O'

Morceaux de poulet sauté et petits légumes en sauce crémeuse, relevée de céleri et de curry sur un lit de riz basmati.

Poulet crème de poivron et blé à la provençale (7,00 €)

Morceaux de poulet sauté et sauce crémeuse aux poivrons.

Tortelloni tomate séchée, ricotta et mozzarella au pesto (7,00 €)

Pâtes fraîches aux œufs en forme 1/2 lune farcies à la tomate séchée, ricotta et mozzarella, 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.

Fondant chocolat marrons (2,50 €)

Pour les gourmands, comme son nom l'indique.

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.

Œufs en neige (2,50 €) O'

Un 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.

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

Parfumé au citron

» [la carte des desserts](#)

Nous vous souhaitons une bonne journée.

A bientôt.