

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.

Coleslaw (2,50 €) O'

Un onctueux mélange de légumes frais et croquants : carotte, chou blanc et oignon avec une pointe de moutarde pour relever le tout.

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 €) 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.

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

Comme des tapas au fromage avec un caviar de tomates.

Salade fermière (2,50 €) O'

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

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 :

Fromagère (6,00 €) O'

Bel accord de goûts et textures entre 3 fromages et pomme fraîche sur un lit de mesclun.

» [la carte des grandes salades](#)

Les mijotés :

Émincé 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.

Émincé de porc caramélisé, nouilles asiatiques (7,00 €) O'

Émincé 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.

Chili con carne (7,00 €)

Bœuf haché et haricots rouges cuisinés dans une sauce tomate relevée aux poivrons et oignons.

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

Classique avec beaucoup de légumes !

Gratin provençal et jambon cru grillé (7,00 €)

Gratin de pommes de terre à la provençale, jambon cru et légumes du soleil.

Lasagne ricotta épinards (7,00 €)

Lasagnes classiques : 5 couches de pâtes, mais avec l'onctuosité de la ricotta et des épinards.

Saucisse de Toulouse aux lentilles (7,00 €)

Saucisses de Toulouse aux lentilles cuisinées.

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 aux deux carottes (7,00 €) O'

Émincé de poulet sauté et duo de carottes jaunes et oranges cuisinées.

» [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 coeur 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.

Mousse au chocolat (2,50 €)

La mousse classique.

Œufs en neige (2,50 €) O'

Un classique.

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.

Salade d'agrumes frais (2,50 €) O'

Juste de l'orange et du pamplemousse frais.

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.