

Nous proposons **un menu à 29,90 €** : {Entrée - Plat - Dessert} à choisir avec la mention [MENU]

Entrées

| Entrees | | | |
|--|------------------|---|--------|
| Pâté croûte du chef seul ou à partager, chutney de saison (crumble cacahuètes) | | | 15,9 € |
| Mesclun, jambon de Parme, chèvre de Savoie, pickles de courgette au curry, figues fraîches | | | 10,9 € |
| Velouté de butternut, huile de noisette [MENU][VÉGÉTARIEN] | | | 9,5 € |
| Oeuf mollet croustillant à la noisette, velouté parmentier, jambon truffé | | | 11,9 € |
| Plats | | | |
| Tartare de boeuf charolais (FR), pommes de terre sautées, salade (cacahuètes) | | | 23,9 € |
| Bavette de boeuf Angus (UE, 250gr), pommes de terre sautées, salade, sauce tartare | | | 26,9 € |
| Filet de bar poché (curcuma & hareng fumé), panais, choux pak choï, huiles aux herbes | | | 32,9 € |
| Lieu noir snacké, risotto de fregola sarda aux moules, sauce chorizo [MENU] | | | 22,9 € |
| Ris de veau (FR, 190gr), piperade, jambon de pays, anchois & jus corsé | | | 38,0 € |
| Farinata (galette de pois chiches), épinards, burratina, zaatar [MENU] [VÉGÉTARIEN] | | | 21,9 € |
| Mesclun, jambon de Parme, chèvre de | e Savoie, pickle | es de courgette au curry, figues fraîches | 19,9 € |
| Fromages | | Desserts | |
| Demi Saint-Marcellin | 6,9 € | Café gourmand | 9,9 € |
| Assiette de fromages | 12,0 € | La bulle gourmande | 18,9 € |
| Cervelle des Canuts [MENU] | 6,9 € | Mousse chocolat [MENU] | 7,9 € |
| Fromage blanc* [MENU] *nature, coulis ou crème | 5,9 € | Tarte noisette & framboise, espuma de lait ribot et baies roses | 10,9 € |
| Faisselle (nature, coulis ou crème) | 6,5 € | Panna cotta vanille & gingembre, pamplemousse, gavotte | 9,9 € |
| | | Glacier des Alpes 2 boules [MENU] | 6,0 € |
| Cocktails desserts | | | |
| Espresso Martini | 9,5 € | Irish Coffee | 9,5 € |
| Menu Petit Lion 🦁 (jusqu'à 12 | ans) | | |
| Nuggets de poulet maison ou Croque saumon maison, un accompagnement | | | 15,9 € |

& 1 boule de glace ou fromage blanc