

CAFÉ DE LYON

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

Entrées

Pâté croûte du chef seul ou à partager, chutney de saison (cacahuètes)	15,9 €
Jeunes pousses d'épinard, lentilles vertes, féta, betteraves jaunes, granola aux graines	10,9 €
Velouté de champignons et sauce teriyaki [MENU][VÉGÉTARIEN]	9,9 €
Saint-Jacques snackées, carottes nouvelles glacées au beurre, vierge exotique, huile vanillée	14,0 €

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 €
Chaudrée (velouté) aux coquillages (coques, palourdes) pommes de terre, poireaux, pancetta	22,9 €
➤ Supplément demie queue de Homard + 29,0 €	
Lieu noir, tagliatelles de courgette, pesto verde [MENU]	22,9 €
Raviole de diots fumés cuits à la bière de Savoie, polenta au Beaufort, poêlée de shiitakes	29,9 €
Maki aux deux asperges, crème praliné, noisette, vinaigrette combava [MENU] [VÉGÉTARIEN]	21,9 €
Jeunes pousses d'épinard, lentilles vertes, féta, betteraves jaunes, granola aux graines	21,0 €

Fromages

Demi Saint-Marcellin	6,9 €
Assiette de fromages	12,0 €
Cervelle des Canuts [MENU]	6,9 €
Fromage blanc* [MENU] <i>*nature, coulis ou crème</i>	5,9 €
Faisselle (nature, coulis ou crème)	6,5 €

Desserts

Café gourmand	9,9 €
La coupette (Champagne) gourmande	19,9 €
Mousse au chocolat [MENU]	7,9 €
Biscuit de Savoie, compotée de pomme, noisette, caramel & tonka	10,5 €
Cheese cake, thé matcha, fraises, pistaches	10,9 €
Glacier des Alpes 2 boules [MENU]	6,0 €

Cocktails desserts

Espresso Martini	9,5 €	Irish Coffee	9,9 €
------------------	-------	--------------	-------

Menu Petit Lion (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet maison ou Croque saumon maison, un accompagnement & 1 boule de glace ou fromage blanc	15,9 €
---	--------

Liste des allergènes sur demande.

Prix nets service compris, règlements acceptés : espèces, cartes bancaires, cartes tickets restaurants.