

# Carte

## ENTRÉES - STARTERS

- Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, foie gras de canard noix de veau et champignons (champion du monde 2009)** 19 €  
*Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms (world champion 2009)*
- La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment** 15 €  
*Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney*
- Velouté de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille de légumes et saumon gravelax** 16 €  
*Green peas velouté, salmon gravelax, and vegetables like ratatouille*
- Le Caviar de la Croix Rouse (salade de lentilles à la lyonnaise), saucisson chaud pistaché et cervelle des canuts** 14 €  
*Lentils salad with lyonnaise sausage with cheese*

## LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16 €  
*Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons*
- L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 18 €  
*The priest's omelet with crayfish tails*

## LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23€  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'Hôtel** -- €  
*The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte

## LES ABATS - OFFAL

**L'Andouillette à la fraise de veau de "Couzon au Mont-d'or", pickles de légumes, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 22 €

*Pork tripe sausage with mustard sauce*

**La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 28 €

*Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley*

**Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27 €

*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*

**La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23 €

*Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*

## PLAT - DISH

**La poêlée de légumes de notre maraîcher** 21 €

*Pan-fried vegetables from our market*

## LES VIANDES - MEATS

**La pièce de cochon fermier du Cantal, crème d'ail doux fumé et fricassé de légumes.** 23 €

*The piece of pork cut in the rack, smoked garlic cream and wilted fresh spinach*

**Le contre-filet de Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €

*Beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac*

**La poitrine de veau française confite puis roulée à la lyonnaise, petits oignons et champignons caramélisés** 22 €

*The rolled french veal breast confit in Lyonnaise style, small onions and caramelized mushroom*

**Le tournedos de volaille jaune fermière aux morilles et sa sauce légèrement crémé** 26€

*Free-range yellow poultry tournedos with morels and its slightly creamy sauce*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte

## LES FROMAGES - CHEESES

### **1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard**

*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*

6 €

### **L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise**

*Assortment board selected by Daniel & Denise*

10 €

## LES DESSERTS - DESSERTS

### **Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé**

*The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*

8 €

### **La coupe Montblanc, crème de marron Corsiglia, glace vanille, chocolat Valrhona et chantilly maison**

*The Montblanc cup, chesnut cream, vanilla ice cream, Valrhona chocolate and whipped*

10 €

### **L'île flottante à la praline rose de Julia**

*Julia's Floating island with pink pralines*

8 €

### **La tarte tatin aux pralines de St Genix**

*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*

8 €

### **Le Baba maison ivre de rhum**

*Homemade Baba drunk from its rhum*

8,50€

### **La crème brûlée à la vanille**

*La crème brûlé with vanilla*

8 €

### **Le crémeux au chocolat noir Valrhona parfumé au café et madeleine tiède au miel**

*The dark chocolate cream and honey madeleine*

8.50€

### **Le café gourmand, Julius Meinl**

*Gourmet coffee*

10 €

### **MENU ENFANT**

15 €

### **FORMULE DU JOUR**

21 €



Inspiring poets since 1862.

Menu Croix  
Roussé 33€

**La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches  
et son chutney aux fruits du moment**

*Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney*

ou

**Velouté de petits pois parfumé à la menthe,  
ratatouille de légumes et saumon gravelax**

*Green peas velouté, salmon gravelax, and vegetables like ratatouille*



**La poitrine de veau française roulée puis confite à la lyonnaise, aux petits oignons et  
champignons caramélisés**

*The french rolled veal breast confit with Lyonnaise sauce, small onions and caramelized  
mushroom*

ou

**Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour -  
prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'Hôtel**

*The wild fish of the market and its garnish from the day -  
price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel*



**Dessert à la carte**

*Dessert on the menu*

**excepté le café gourmand**

*except gourmet coffee*

**La coup Mont-Blanc +2€**

*The Mont-Blanc cup +2€*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Menu Croix Rousses 40 €

**Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, foie gras de canard noix de veau et champignons (champion du monde 2009)**

*Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms  
(world champion 2009)*

ou

**Les Oeufs français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons**

*Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**La pièce de cochon fermier du Cantal, crème d'ail doux fumé et fricassé de légumes**

*The french piece of pork from Cantal, smoked garlic cream and vegetables*



**Dessert à la carte**

*Dessert on the menu*

**excepté le café gourmand**

*except gourmet coffee*

**La coupe Mont-Blanc +2€**

*The Mont-Blanc cup +2€*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS