

Carte de la cuisine Canaille

ENTRÉES - STARTERS

- Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras** 20€
The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras
- L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade (15 min)** 19€
Bone marrow roasted with snails from Bourgogne (15min)
- La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle de canuts** 17€
Green lentils salad, home made smoke salmon and white cheese
- Le velouté de champignons des bois, oeuf poché, chips de châtaignes et tartine de beurre de jambon** 17€
Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and ham's butter toast
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 21€
The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce
- La terrine canaille maison du moment, consulter notre ardoise** --€
The home made terrine

LES OEUFs - EGGS

- Les œufs 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

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte de la cuisine Canaille

LES POISSONS - FISHS

- La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua (25min)** 23 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (25min)
- Le poisson du jour sauvage (voir le maître d'hôtel)** -- €
Fish of the day only wild, ask the waiters

LES ABATS - OFFALS

- Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne** 22 €
Veal's trippe sausage gratin from Monts du Lyonnais, leek fondue and old-fashioned mustard
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 24€
The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce
- Le rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 28€
Whole roasted veal kidney with bacon, onion and mushroom
- La tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 29€
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

- Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto, fricassée de champignons et crème de parmesan** 22 €
Small spelt cooked as a risotto with mushrooms and parmesan sauce

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte de la cuisine Canaille

LES VIANDES - MEATS

- La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, compotée de choux rouge et jus vinaigré parfumé à l'estragon** 24 €
The porc breast from Cantal roasted, red cabbage compote and tarragon-flavored vinegar juice
- Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge comme un "bœuf carotte"** 25€
Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot
- La traditionnelle blanquette de veau français, petits oignons et champignons de Paris** 24€
Traditionnal french veal blanquette, oignons and mushrooms
- Le faux filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28€
Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac
- Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles, mousseline de panais et sauce légèrement crémée** 30€
Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, parsnip mousseline morels and cream sauce

LES FROMAGES - CHEESES

- 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard** 6 €
1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"
- L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10 €
Assortment board selected by Daniel & Denise
- Cervelle des canuts** 5 €
White cheese with garlic and fresh herbs

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte de la cuisine Canaille

LES DESSERTS - DESSERTS

La poire pochée et raisins frais à la vigneronne, sorbet cassis et marc de Bourgogne 9€

Poched pear with wine and fresh grappe, blackcurrant sorbet and marc de Bourgogne

L'île flottante de Julia à la praline rose 8.5€

Julia's floating island with pink pralines

La tarte tatin aux pralines de St Genix 8.5€

Tarte tatin with Saint Genix pralines

La crème brûlée à la vanille 8.5€

The creme brûlée with vanilla

Le baba maison ivre de rhum 9€

Homemade baba drunk from its rhum

La mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel 9€

The dark chocolate mousse and warm honey madeleine

La coupe Mont Blanc, chocolat Valrhona, crème de marrons d'Ardèche, meringue maison et glace vanille 10€

The Mont Blanc cup, Valrhona chocolate, chestnut cream from Ardèche, homemade meringue and vanilla ice cream

La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) 9€

French brioche toast with praline spread (home made)

FORMULE DU MIDI, PLAT ET DESSERT DU MARDI AU VENDREDI 25 €

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS 15 €

Sirop au choix

Burger lyonnais au saucisson pistaché ou quenelle de brochet sauce Nantua accompagné de pommes de terres dorées

*Lyonnais burger with sausage or Homemade pike quenelle , Nantua sauce
Served with french fries*

Boule de glace ou mousse au chocolat noir Valrhona

Ice cream or Dark chocolate mousse

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu De Saison 45 €

**Le velouté de champignons des bois, œuf poché, chips de châtaignes et tartine de
beurre de jambon**

Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and ham's butter toast

ou

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

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

ou

**Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau
et foie gras**

The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

ou

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle de
canuts**

Green lentils salad, home made smoke salmon and white cheese



La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La traditionnelle blanquette de veau français, petits oignons et champignons de Paris

Traditionnal french veal blanquette, oignons and mushrooms

ou

**La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, compotée de choux rouge et jus
vinaigré parfumé à l'estragon**

The porc breast from Cantal roasted, red cabbage compote and tarragon-flavored vinegar juice

ou

**Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et
moutarde à l'ancienne**

Veal's trippe sausage gratin from Monts du Lyonnais, leek fondue and old-fashioned mustard



Choix des desserts à la carte (2€ de supplément pour la coupe Mont Blanc)

Choice of desserts à la carte (2€ extra for the Mont Blanc cup)

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

TAXE & SERVICE COMPRIS