

# Menu De Saison 45 €

hors menu : entrées à 18.00€ et plats à 24.00€

**Le velouté d'artichaut, œuf poché, chips de châtaigne et jambon cru de Savoie**

*Artichoke soup, poached egg, chestnut chips and Savoy dry ham*

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, ris de veau, noix de veau, foie gras de canard et champignons (champion du monde 2009)**

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

ou

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

*Green lentils salade, 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 mitonnée de cochon à la lyonnaise**

*Lyonnaise-style pork stew*

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*

ou

**Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge comme un "bœuf carotte"**

*Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot*



**Choix des desserts à la carte (+ 2€ pour le mi-cuit au chocolat)**

*Choice of desserts à la carte (+2€ for chocolate cake)*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# de la cuisine Canaille

## ENTRÉES - STARTERS

<b>La terrine de foie gras de canard et pied de cochon en gelée de porto, toast de pain de campagne</b>	20.00€
<i>Terrine of duck foie gras and pork's foot in port jelly, bread toast</i>	
<b>L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade (15 min)</b>	19.00€
<i>Bone marrow roasted with snails from Bourgogne (15min)</i>	
<b>La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote</b>	21.00€
<i>The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	

## LES PLATS - DISHES

<b>Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles, fricassée de légumes et sauce légèrement crémée</b>	30.00€
<i>Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, morels, vegetables and cream sauce</i>	
<b>Le faux filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac</b>	28.00€
<i>Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac</i>	
<b>La tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade</b>	29.00€
<i>Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	
<b>Le rognon de veau rôti entier en cocotte, sauce moutarde au Madère</b>	28.00€
<i>Whole roasted veal kidney with mustard sauce and Madère</i>	
<b>La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote</b>	24.00€
<i>The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	
<b>Le poisson du jour selon arrivage (voir le maître d'hôtel)</b>	-- €
<i>Fish of the day (ask the waiters)</i>	

## PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

<b>Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto au comté, fricassée de légumes de saison</b>	22.00€
<i>Small spelt cooked as a risotto with vegetables and comté sauce</i>	

<b>MENU ENFANT - Jusqu'à 12 ans (voir le maître d'hôtel)</b>	15.00€
--	--------

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# De la cuisine *Carte* Canaille

## LES FROMAGES - CHEESES

**L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10.00€  
Assortment board selected by Daniel & Denise

**1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard** 6.00€  
*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*

## LES DESSERTS - DESSERTS

**Le mi-cuit au chocolat noir Valrhona coulant crème de marron d'Ardèche, glace vanille (10min)** 11.00€  
*Valrhona dark chocolate mi cuit with Ardèche chestnut cream molten and vanilla ice cream (10min)*

**L'île flottante de Julia à la praline rose** 8.50€  
*Julia's floating island with pink pralines*

**La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8.50€  
*Tarte tatin with Saint Genix pralines*

**La crème brûlée à la vanille** 8.50€  
*The creme brûlée with vanilla*

**Le baba maison ivre de rhum** 9.00€  
*Homemade baba drunk from its rum*

**Riz au lait à la vanille, cacahuètes et caramel au beurre salé, madeleine au miel** 9.00€  
*Vannillia rice pudding, nuts and salted butter caramel, honey madeleine*

**La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison)** 9.00€  
*French brioche toast with praline spread (home made)*

**La coupe colonel : sorbet citron et vodka** 9.00€  
*Coupe colonel : lemon sorbet and vodka*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

“Les plats canailles ce  
sont des plats qu’on a  
envie de manger sur le  
coin de la table. Qu’on a  
envie de partager avec  
ses copains, sa famille,  
ses amis”