

Nos fournisseurs

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- **Le Pain** : Le Boulanger de St Just
- **Le Foie gras** : Domaine de Limagne du Massif Central et la maison Masse
- **La Volaille des Landes** : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- **Les Salaisons** : Le Saloir de Saint Rémy
- **Les Abats** : Maison Viabat à Corbas (Rhône)
- **Les Viandes** : La Tresse du boucher, Samuel PERRIER
- **Les Fruits et légumes** : Maison Cottendin et ses agriculteurs
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Café** : Julius Meinl

Toutes nos viandes sont d'origine française, CEE et UE

All our meats are from France, EEC and UE origin

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de votre Maître d'Hôtel

The list of allergens is available from our Maître d'Hôtel

Notre cuisine traditionnelle

ENTRÉES - STARTERS

La terrine maison du moment (consulter notre ardoise) -- €
The terrine of the moment (see our list)

Croustillant de tête de veau, escargots en persillade, mesclun de salade et sauce ravigote 22.00€
Crispy veal head, escargots en persillade, mixed salad and ravigote sauce

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses 18.00€
The priest's omelet with crayfish tails

LES PLATS - DISHES

Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles et sauce légèrement crémée 30.00€
Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed Lyonnaise-style, with morel mushrooms and cream sauce

Le faux filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac 29.00€
Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac

Le saucisson cervelas pistaché lyonnais, sauce marchand de vin à l'échalotte et poêlée de pleurotes en persillade 24.00€
Lyonnais pistachio sausage, red wine sauce with shalott and mushrooms with parsley

La tranche de foie de veau poêlée, déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade 29.00€
Pan-fried slice of calf's liver, deglazed with aged wine vinegar in parsley

Le rognon de veau rôti entier en cocotte façon Grand-Mère, sauce moutarde au madère 28.00€
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style, Madeira mustard sauce

Le poisson d'arrivage (consulter notre ardoise) -- €
Fish on arrival (see our list)

LE PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

Le petit épeautre cuisiné comme un risotto au pistou, légumes confits et oeuf poché 22.00€
Small spelt cooked as a risotto with pistou sauce, confit vegetables and pocched egg

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcelin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcelin from "La Mère Richard"</i>	6.00€
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment cheese selected by Daniel & Denise</i>	10.00€

LES DESSERTS - DESSERTS

La mousse au chocolat noir Valrhona, crumble au chocolat, madeleine tiède au miel <i>Valrhona dark chocolate mousse, chocolate crumble, warm honey madeleine</i>	9.00€
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's floating island with pink pralines</i>	8.50€
La tarte tatin aux pralines roses <i>Tarte tatin with pink pralines</i>	8.50€
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8.50€
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade baba drunk from its rhum</i>	9.00€
La crème caramel maison à la pistache, madeleine tiède au miel <i>Homemade crème caramel with pistachio, warm honey madeleine</i>	9.00€
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux praline roses <i>French brioche toast with pink praline spread</i>	9.00€
La coupe colonel : sorbet citron et vodka <i>Coupe colonel : lemon sorbet and vodka</i>	9.00€

FORMULE DU JOUR : PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés et WE) <i>FORMUL OF THE DAY: DISH OF THE DAY AND DESSERT OF THE DAY, FROM MONDAY TO FRIDAY NOON (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS AND WEEKENDS)</i>	25.00€
--	---------------

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS	15.00€
Sirop au choix - Plat - Dessert <i>Syrup of your choice - Main course - Dessert</i>	

Menu de saison

Menu 45.00€

hors menu : entrées à 18.00€ et plats à 25.00€

**La crème de petits pois servie froide, oeuf poché,
tartine fromagère au chèvre frais**

Cold green peas soup, poached egg, fresh goat's cheese toast

ou

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

Fresh eggs 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 pâte en croûte, veal's sweetbreads and foie gras

ou

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise,
saumon gravlax maison et cervelle de canuts**

Green lentil salad à la lyonnaise, homemade salmon gravlax and fresh cheese



La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La poitrine de veau française cuisinée à la lyonnaise

Veal breast cooked à la lyonnaise

ou

**La pièce de cochon fermier français rôtie,
légumes confits et sauce aux épices douces**

Piece of french pork roasted, confit vegetables and sweet spice sauce

ou

**L'andouillette à la fraise de veau rôtie, tombée d'épinards,
sauce au Bleu de la Mémé**

Veal tripe sausage, spinach, and blue cheese sauce

ou

**Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge,
compotée d'oignons, câpres et olives noires**

Beef paleron in red wine sauce, onion compote, capers and black olives



Choix des desserts à la carte

Choice of desserts à la carte

Allergènes

Nom du produit	Gluten (1)	Oeufs	Arachides	Fruits à coque (2)	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Céleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Planche de charcuteries	X	X		X				X							
Velouté de légumes de saison	X	X				X		X							
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X							
Salade de lentilles	X	X				X		X						X	
Terrine du moment	X							X							
Croustillant de tête de veau	X	X				X		X	X	X					
Oeufs meurette	X	X						X							
Omelette du curé	X	X				X		X				X		X	
Quenelle de brochet sauce nantua	X	X				X		X				X		X	
Pièce de cochon	X							X							
Poitrine de veau	X							X							
Andouillette	X	X				X		X							
Paleron de bœuf	X							X						X	
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Faux filet	X					X		X							
Foie de veau	X							X							
Rognon	X							X							
Cervelas pistaché	X			X				X							
Poisson d'arrivage								X						X	
Risotto	X	X				X		X							
Burger enfant	X			X		X		X							X
Gratin de macaronis	X			X		X									
Cervelle des Canuts						X		X							
Saint Marcelin						X									
Assortiment de fromages						X	X								
Mousse au chocolat	X	X	X	X		X									
Ile flottante		X		X		X									
Tarte tatin aux pralines	X	X		X		X									
Crème brûlée à la vanille		X				X									
Baba au rhum	X	X				X		X							
Crème pistache		X		X		X									
Brioche façon pain perdue	X	X		X		X									
Coupe Colonel								X							
Vin rouge et blanc								X							
Bière	X							X							