

## MENU MISE EN SCENE

34 €

Foie gras de canard mi-cuit,  
gelée de pommes au cidre

ou

Petite salade au choix

Paleron de bœuf cuit entier,  
comme un Bourguignon et ses légumes

ou

Cabillaud «Skreï» cuit en ballotine au safran  
du beaujolais, risotto aux légumes de saison

Dessert du jour

ou

Café gourmand (suppl 3€)  
ou Thé gourmand (suppl 4€)

## MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

Steak haché ou Fish and Chips  
ou Nuggets de poulet

accompagné de frites  
ou légumes de saison

Glace SMARTIES  
ou glace 2 boules,  
parfum au choix

1 sirop à l'eau

PLANCHE APÉRO  
à partager 16 €

## FORMULE DU JOUR (À L'ARDOISE)

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 19,90€

Entrée + Plat 16€ Plat + Dessert 16€ Plat 13,50€

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl) à partir de	10,00€
Cocktail sans alcool (25cl)	7,50€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,70€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,40€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,90€
Cidre Loïc Brut Raison (27,5cl)	4,20€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto blanc ou rouge (7cl)	4,00€
Pastis, Ricard (2cl)	3,20€
Pastis Jacquolot "traditionnel" (2cl)	4,20€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Affligem Blonde (25cl)	3,40€ (50cl) 6,60€
Affligem Ambrée (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière de Saison (25cl)	4,30€ (50cl) 8,00€
Gallia Blanche (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée ou IPA (33cl)	5,50€
Desperados (33cl)	5,50€
Whisky Ballantines (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€
Whisky Aberlour 10 ans d'âge (4cl)	6,90€

### JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert, ACE)	3,80€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,80€
Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl)	3,80€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl)	3,80€
Sirop à l'eau (25cl)	2,90€

### EAUX PLATES & GAZEUSES

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,80€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,80€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	2,00€
Grand Café Lavazza	3,50€
Thé ou Infusion	3,80€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,60€
(suppl. lait : 0,10€)	

## DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31, Limoncello	6,00€
Vodka, Baileys	6,00€
Téquila, Gin, Jagermeister	6,00€
Rhum Captain Morgan, Rhum brun bacardi 4 ans	7,00€
Poire William	8,00€
Chartreuse verte, Génépi	8,00€
Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa	8,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	8,00€
Liqueur Jacquolot (mint / Lemon / Verveine / Poire)	8,00€
Marc de Bourgogne Jacquolot l'Authentique	8,00€



## A LA CARTE

### LES ENTRÉES / LES SALADES

Foie gras de canard mi-cuit gelée de pommes au cidre	16,00€
Salade Caesar Poulet croustillant, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar	16,50€
Salade Lyonnaise Oeuf poché, lardons, croûtons	16,50€
Salade Hivernale Toasts de chèvre chaud au miel et herbes de Provence	16,50€
Os à moelle rôti au four (10 minutes d'attente)	10,00€
La portion de frites en complément : 4,00€	

### LES POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare*	19,90€
Duo de saumon en gravlax & en tartare aux agrumes *	20,90€
Cabillaud «Skreï» cuit en ballotine au safran du beaujolais, risotto aux légumes de saison	23,90€

### LES WOKS

Wok de légumes sauce soja (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) :

Nature : 16,00€ Moules à la crème : 19,00€

### LES VIANDES

Tartare de Bœuf au couteau, sauce cocktail, câpres et cornichons*	18,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Reblochon*	18,90€
Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou Reblochon*	23,90€
Burger de la Brasserie : haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rôsti de pomme de terre, Cheddar ou Reblochon*	19,90€
Faux Filet de Bœuf Charolais : sauce béarnaise/échalotes au vin rouge/beurre maître d'hôtel*	21,90€
Tournedos de Bœuf Rossini, foie gras poêlé, purée de pomme de terre, sauce vin rouge	29,90€

\* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

### LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Gratin d'andouillette de la maison Braillon, façon tartiflette (15mn d'attente)	23,00€
Quenelle de brochet, velouté de crustacés, purée de pomme de terre (15mn d'attente)	18,00€
Saucisson pistaché cuit au gène, purée de pomme de terre sauce beaujolaise	17,00€
Jarret de porc confit à la bière, choux et pommes de terre vapeur	21,50€
Camembert rôti au four, pomme vapeur, chiffonnade jambon cru et salade verte	19,50€
Paleron de bœuf cuit entier, comme un Bourguignon et ses légumes	23,00€

### LES FROMAGES

Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,90€
Cervelle des Canuts	5,90€
Demi Saint Marcellin affiné de la Fromagerie Blanc	5,90€

### LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter)	5,50€
Melleux au chocolat, sorbet clémentine	7,00€
Sablé breton, mousse passion-banane, tartare de fruits exotiques	7,90€
Café gourmand	6,90€
Thé/infusion gourmande	7,90€

### LES GLACES

1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,00€ - 3 boules : 7,50€ - Supplément chantilly +1,00€	
Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, crème de marron	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, ananas, framboise, mandarine, passion	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	9,00€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	9,00€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Bourgogne	9,00€

Merci de nous signaler en début de repas : les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps. Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris