

MENU MISE EN SCENE

35 €

Cassolette d'escargots en persillade
ou
Oeuf parfait, velouté de cresson,
pointes d'asperges et chips de lard

Rougaille saucisses et riz pilaf
ou
Tournedos de lotte bardé, sauce vierge,
croustillant de pomme de terre et légumes

Dessert du jour
ou
Café gourmand (suppl 3,50€)
ou Thé gourmand (suppl 4,50€)

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

Steak haché ou Fish and Chips
accompagné de frites
ou légumes de saison
ou Tagliatelles fraîches

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)	9,00€
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)	3,50€ (50cl) 6,80€
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 NEIPA (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)	4,90€
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, Généripi	8,00€
Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa	8,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	8,00€
Liqueur Jacquolot (menthe poivrée/citron/ verveine/prunelle de bourgogne/poire/café/marc de bourgogne)	8,00€

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



A LA CARTE

LES ENTRÉES / LES SALADES

Cassolette d'escargots en persillade	(les 6) 12,50€
Oeuf parfait Velouté de cresson, pointes d'asperges et chips de lard	16,00€
Salade Caesar Poulet mariné, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar	16,50€
Salade Lyonnaise Oeuf poché, lardons, croûtons	16,50€
Salade Printanière Céréales, tartare de légumes de saison, rillettes de saumon fumé et sorbet concombre à l'estragon	16,50€

La portion de frites en complément : 4,00€

LES POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare*	19,90€
Tartare de saumon à l'orientale : sésame grillé, coriandre et houmous*	20,90€
Tournedos de lotte bardé , sauce vierge, croustillant de pomme de terre et légumes	24,90€

LES WOKS

Wok de légumes sauce soja (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) :
Nature : 16,00€ **Tataki de bœuf mariné sauce soja** : 19,90€

LES VIANDES

Carpaccio de bœuf , sauce pesto et parmesan*	17,90€
Tartare de Bœuf au couteau , sauce cocktail, câpres et cornichons*	18,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Bleu de Bresse*	18,90€
Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou Bleu de Bresse*	23,90€
Burger de la Brasserie : haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rösti de pomme de terre, Cheddar ou Bleu de Bresse*	19,90€
Burger de l'Ain : pain au maïs, haché de poulet, Cheddar ou Bleu de Bresse*	19,90€
Faux Filet de Bœuf Charolais : sauce béarnaise/échalotes au vin rouge/beurre maître d'hôtel*	21,90€

* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Andouillette grillée de la maison Braillon , sauce moutarde*	23,00€
Rougaille saucisses , riz pilaf	22,00€
Médailillon de veau , sauce morilles et tagliatelles fraîches	24,50€

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€
Mœlleux au chocolat , crème anglaise et crème glacée chocolat	7,00€
Ile flottante , soupe de fruits rouges	7,90€
Café gourmand	8,00€
Thé/infusion gourmande	9,00€

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, nougat, noix de coco	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, framboise, passion, mangue	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Limoncello : 3 boules citron, Limoncello	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€