

## MENU MISE EN SCENE

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

30 €

Petite salade au choix dans la carte

Quenelle de Brochet et velouté de crustacés,  
risotto à l'encre de seiche et légumes

ou

Jarret de porc confit à la bière ambrée,  
pomme vapeur, étuvée de choux

Dessert du jour

ou

Fromage blanc

## MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12 €

Steak haché ou Filet de poisson  
ou Croque-monsieur  
accompagné de frites  
ou légumes de saison

2 boules de glaces  
ou dessert du jour

1 sirop à l'eau

PLANCHE APÉRO  
à partager

14 €

## FORMULE DU JOUR

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 18,50€

Entrée + Plat 15,50€

Plat + Dessert 15,50€

Plat 11,90€

supplément Café Gourmand au dessert + 3 € (ou 4 € pour Thé Gourmand)

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Apérol Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails)	8,50€
Cocktail sans alcool	6,50€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,20€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,20€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,50€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto rouge, Muscat (7cl)	4,00€
Pastis, Ricard (4cl)	3,70€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Bière pression : Affligem Blonde (25cl)	3,40€ (50cl) 6,60€
Gallia West IPA (25cl)	3,50€ (50cl) 6,70€
Bière de Saison (25cl)	3,60€ (50cl) 6,90€
Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise (33cl)	5,20€
Desperados (33cl)	4,80€
Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl)	6,50€
Whisky J. Walker Red Label (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€

### JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus Pago 20cl (Jus de Fraise, Pomme, Framboise, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar de Poire, Nectar d'Abricot, Nectar de Pêche, Nectar d'Ananas, Tomato, Citron vert)	3,50€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,50€
Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl)	3,50€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl) (suppl. sirop ou tranche : +0,30 €)	3,50€
Sirop à l'eau	2,50€
Redbull	4,00€

### 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	1,90€
Grand Café Lavazza	3,40€
Thé ou Infusion	3,40€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,40€
(suppl. lait : 0,10€)	

## DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31	6,00€
Vodka, Baileys	6,00€
Rhum arrangé maison	6,00€
Limoncello	6,00€
Poire William	8,00€
Chartreuse verte	8,00€
Marc de Beaujolais	8,00€
Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa	8,00€
Rhum Captain Morgan	7,00€
Cognac, Calvados	8,00€
Liqueur Jacoulot (mint / Lemon)	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 SALADES

	PETITE	GRANDE
La Lyonnaise Lardons, pomme de terre, oeuf, tomates, croutons	11,50€	15,00€
La Déclinaison de Chèvre chaud en toast, pané, croustillant, noix, tomates	11,50€	15,00€
La Caesar Poulet mariné aux épices douces, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar	11,00€	14,00€

### LES POISSONS

Quenelle de Brochet et velouté de crustacés, risotto à l'encre de seiche et légumes	17,00€
Fish & Chips (poisson selon arrivage), sauce tartare*	18,00€
Tartare de Saint Jacques et de saumon gravlax*	19,00€
Filet de St Pierre, Beurre blanc citron combava, fricassée de rattes et artichauts	22,00€

### LES WOKS

Wok de légumes sauce saté (Nouilles chinoises et légumes à la Thai), au choix :  
Nature : 15,00€ Crevette : 18,00€ Poulet : 18,00€

### LES VIANDES

Tartare de Bœuf à la forestière, sauce cocktail*	18,90€
Tartare de Bœuf au couteau, pignons, tomates confites, sauce barbecue, roquette*	17,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Reblochon*	17,90€
Burger Classic bacon XXL : (2 hachés de boeuf et galette de pomme de terre) Cheddar ou Reblochon*	22,90€
Burger de Canard confit : Cheddar ou Reblochon*	19,90€
Jarret de porc confit à la bière ambrée, pomme vapeur, étuvée de choux	18,90€
Faux Filet de Bœuf : sauce poivre/au bleu/ beurre maître d'hôtel*	19,90€
Côte de Bœuf Charolaise (env 1kg), sauce poivre, au bleu, beurre maître d'hôtel* pour 2 pers : 64,00€	

\* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

### LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Andouillette de la Maison Braillon, sauce moutarde ou sauce Beaujolaise, purée de pommes de terre	19,00€
Choucroute dans la tradition	19,00€
Saucisson pistaché, pomme vapeur et salade verte	16,00€
Camembert roti au four, chiffonade de jambon sec d'Auvergne, pomme vapeur et salade verte	19,00€
Double croque monsieur, jambon et fromage à Raclette, sauce Mornay, salade verte	16,00€

### LES FROMAGES

Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,20€
Cervelle des Canuts	5,00€
Trilogie de fromages secs de la fromagerie Blanc	6,90€

### LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter)	4,90€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille	6,90€
Baba à la Chartreuse verte et crème glacée Chartreuse	7,50€
Café gourmand	6,90€
Thé/infusion gourmande	7,90€

### LES GLACES

1 boule : 2,90€ - 2 boules : 4,80€ - 3 boules : 6,50€ Supplément chantilly +0,50€	
Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, coco	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, ananas, poire, abricot, framboise	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	8,50€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	8,50€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Beaujolais	8,50€