

MENU MISE EN SCENE

35 €

- Ballotine de foie gras, chutney d'échalotes et raisins blonds au vin rouge
- Cassolette de 6 escargots en persillade
- Filet de sandre rôti au beurre noisette et légumes oubliés
- Sot l'y laisse de volaille, cuit meunière en persillade, poêlée forestière
- Dessert du jour
- Café gourmand (suppl 3,50€) ou Thé gourmand (suppl 4,50€)

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) 4,50€
- Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto blanc ou rouge (7cl) 4,00€
- Pastis, Ricard (2cl) 3,20€
- 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) 3,90€
- Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl), Fanta (25cl), 3,90€
- Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl) 3,90€
- Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl) 3,90€
- 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 3,90€

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€)

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

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

- Steak haché
- Fish and Chips
- Saucisson chaud accompagné de frites ou légumes de saison ou pomme de terre purée
- Glace SMARTIES ou glace 2 boules, parfum au choix
- 1 sirop à l'eau

DIGESTIFS (4cl)

- Get 27, Get 31, Limoncello 6,00€
- Vodka, Baileys 6,00€
- Téquila, Gin, Jagermeister 6,00€
- Rhum Captain Morgan 7,00€
- Poire William 8,00€
- Chartreuse verte, Génépi 8,00€
- Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa 8,00€
- Cognac, Calvados, Armagnac 8,00€
- Liqueur Jacoulot (menthe poivrée/citron/sapin/verveine/poire/café/marc de bourgogne) 8,00€



A LA CARTE

LES ENTRÉES / LES SALADES

- Ballotine de foie gras, chutney d'échalotes et raisins blonds au vin rouge 16,90 €
- Cassolette d'escargots en persillade les 6 : 12,50€ les 12 : 20,00€
- Salade Caesar, Poulet croustillant, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar 16,50€
- Salade lyonnaise, œuf parfait, lardons et croûtons 16,50€
- La portion de frites en complément : 4,00€

LES POISSONS

- Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare* 19,90€
- Tartare de saumon, mangue, citron yuzu et menthe* 20,90€
- Filet de sandre rôti au beurre noisette et légumes oubliés 23,90€

LES WOKS

- Wok de légumes sauce saté (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) : Nature : 16,00€ Aiguillettes de poulet croustillant : 20,90€

LES VIANDES

- Tartare de Bœuf au couteau, sauce cocktail, câpres et cornichons* 18,90€
- Burger Classic bacon : Cheddar ou Munster* 18,90€
- Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou Munster* 23,90€
- Burger de la Brasserie : «pain Bretzel», haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rôsti de pomme de terre, Cheddar ou Munster* 19,90€
- Bavette d'Aloyau : sauce échalote/poivre/beurre maître d'hôtel* 21,90€

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

- Gratin d'andouillette de la maison Braillon façon cassoulet (15 min d'attente)* 23,00€
- Quenelle de brochet, velouté de crustacés, pomme de terre purée 18,90€
- Saucisson pistaché, cuit au gène, pomme de terre purée 18,90€
- Camembert rôti au four, chiffonnade de jambon sec* 19,90€
- Sot l'y laisse de volaille, cuit meunière en persillade, poêlée forestière 21,00€

NOUVEAUTÉ

PLATS A PARTAGER POUR 2 PERSONNES ET PLUS

Ces plats vous sont proposés accompagnés de pomme de terre purée et légumes d'automne OU frites et salade verte

- Epaule agneau confite aux épices de Noël 24,50€ (par personne)
- Jarret de cochon braisé à la bière 19,50€ (par personne)

LES FROMAGES

- Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature 4,90€
- Cervelle des Canuts 5,90€
- Demi saint Marcellin de la fromagerie Blanc 5,90€

LES DESSERTS

- Dessert du jour (nous consulter) 5,90€
- Mœlleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille 8,00€
- Brioche perdue, pommes caramélisées et glace yaourt 8,00€
- Sphère chocolat, mousse glacée à la liqueur de sapin Jacoulot (possibilité de commander un shooter de liqueur de sapin 2cl à 4€) 8,00€
- 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€