










## **LES ENTREES**

	Salade de chèvre chaud pané, aux noix Salad with breaded warm goat cheese and walnuts	<b>14 € 00</b>
	Œufs en meurette Egg with wine sauce	<b>12 € 00</b>
	Véritable ravioles de Royan à la crème de Saint-Marcellin Real Royan ravioles (stuffed with herbs and cheese) with Saint-Marcellin sauce	<b>13 € 00</b>
	Salade lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché) Lyons salad (curly endive salad, bacon, croutons and poached egg)	<b>13 € 00</b>
	Saladier Lyonnais (lentilles à l'échalote, museau de bœuf, pieds de veau rémoulade) Lyons salad bowl with lentils, shallots and brawn, cuckoopint, remoulade sauce	<b>13 € 00</b>
	Foie gras frais de canard maison, compotée maison et ses toasts Fresh homemade duck "foie gras", stewed homemade and toasts	<b>18 € 00</b>
	Terrine de queue de bœuf et ses condiments Oxtail terrine and its condiments	<b>12 € 00</b>

**Prix Nets**



**Cuisine entièrement "faite Maison"**

*La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte*

**LES SUITES**

	Gratin d'andouillette du "Père Fillion", au St Marcelin de la « Mère Richard » pommes vapeur <i>Andouillette gratin with St Marcelin (cheese), steamed potatoes</i>	16 € 00
	Saucisson chaud pistaché (Chicago), lentilles confites au vin rouge <i>Hot Pork sausage with pistachio, lentils confit with red wine</i>	16 € 00
	Quenelle de brochet artisanale "Pascal Bonhomme", sauce écrevisses, riz pilaf <i>Artisanal pike quenelle" with crayfish sauce, rice pilaf</i>	18 € 00
	Araignée de porc à la pointe d'ail, pommes sautées <i>Pork's steak with garlic butter, fried potatoes</i>	19 € 00
	Bavette d'ail à la pointe d'ail, crêpe maison <i>Flank steak with tip of garlic, lyonnaise hash brown</i>	17 € 50
	Grenouilles comme en Dombes <i>Frog cooked as in Dombes</i>	23 € 50
	<b><u>Spécialité Maison :</u></b> Croustillant de pied de porc aux champignons, sauce au vin rouge Purée maison <b><u>Home specialty :</u></b> <i>Crispy pig's feet stuffed with mushrooms, red wine sauce served with homemade mashed potatoes</i>	19 € 50
	<b><u>PLAT VEGETARIEN / <u>VEGETARIAN DISH</u></u></b>	
	Gratin de ravioles, sauce Saint-Marcelin <i>Ravioles in gratin, Saint-Marcelin cream sauce</i>	14 € 00



Cuisine entièrement "faite Maison"

**Prix Net**

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte