

A PARTAGER

- L'authentique** 14 €
jambon truffé, Rosette, Serrano
- L'artisanale** 14 €
Comté, charolais, St Marcellin, tomme de Savoie
- L'ensoleillée** 14 €
Légumes grillés et burratina

ENTREES

- Oeuf Mayonnaise** 6,5 €
- Tarte végétarienne du jour** 10 €
- Croque truffé** 13 €
- Tartare de saumon**, pommes granny smith 13 €
(+ 5 € version plat)

SALADES

- Lyonnaise** 12 €
mesclun, poitrine fumée, croûtons, œuf poché
- Italienne** 13 €
tomates anciennes, roquette, burratina, pesto
- Grecque** 10 €
*romaine, tomates, concombre,
olives taggiasche, feta*
- Mercière** 12 €
melon, pastèque, roquette, chèvre frais et serrano

PLATS

Gnocchi courgette et pesto, ricotta	13,5 €
Rigatoni au saumon.....	15 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins....	19 €
Pavé de saumon, sauce vierge de légumes	19 €
Ballotine de volaille au basilic et pignons, jus au porto	18 €
Noix d'entrecôte d'Argentine	24 €
Sauce Porto ou Saint Marcellin +2 €	

Garnitures au choix :

Pommes Grenailles, Purée, Légumes grillés

FROMAGES

Fromager la Maison Cellier des Halles Paul Bocuse

Demi Saint-Marcellin	4,80 €
Saint-Marcellin Entier	7,50 €

DESSERTS

Tarte Praline	7 €
Moelleux au chocolat.....	7 €
Gaufre, sauce chocolat et chantilly	7 €
Clafoutis aux fruits de saison	7 €
Parfait glacé à la chartreuse verte,	7 €
salade de fruits rouges	
Café des gourmands	8 €

GLACES : Fraise, Framboise, Citron,

Passion, Coco, Vanille, Chocolat, Caramel

1 boule **3 €** 2 Boules **5.5 €** 3 boules **8 €**