


ENTRÉES

- * **LE PÂTÉ-CROÛTE** **10€**
Pâté-croûte maison du moment, salade verte
- * **L'ŒUF PARFAIT**  **11€**
Œuf parfait, compotée d'oignons blancs déglacés au vinaigre balsamique, émulsion d'Abondance, chapelure brûlée
- * **LE BUTTERNUT**  **11€**
Chaud-froid de butternut et orange sanguine en salade, sauce acidulée au miel, graines de courge grillées, pecorino
- * **LA SAINT-JACQUES** **13€**
Pain de Saint-Jacques snacké, bisque de crevettes corsée, huile verte aux herbes



Plat végétarien

MENU ENFANT

- Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites maison **12,5€**
- 2 boules de glace
- Boisson



LES PLATS

LES VIANDES

- * **LE VEAU** **29€**
Picanha de veau cuite à basse température, snackée, ratatouille d'hiver
- * **LE POULET RISOTTO AUX ÉCREVISSES** **28€**
Suprême de poulet fermier Label Rouge aux épices cuit basse température, snacké, risotto à la bisque d'écrevisses et écrevisse entière
- * **LE CHOU FARCI** **25€**
Chou farci et son embeurrée de chou vert, farce à la volaille, jus de volaille corsé infusé aux baies de genièvre
- * **LE SAUCISSON LYONNAIS À PARTAGER** **24€**
Saucisson lyonnais pistaché 500g de la Maison Bobosse, légumes vapeur, sauce vigneronne
Minimum 2 personnes
par personne

SUGGESTION DU CHEF

Bavette de bœuf Angus sauce à l'échalote
Servie avec frites maison et salade verte

28€




LES PLATS

LES POISSONS

- ✦ **LE SANDRE** **27€**
Filet de sandre, jus de veau à la clémentine, tombée d'épinards, champignons sautés
- ✦ **LA TRUITE** **25€**
Filet de truite, siphon de verjus et chips de peau, tombée de chou

VÉGÉTARIEN

- ✦ **CACIO E PEPE**  **22€**
Fusillone et sa véritable sauce cacio e pepe
Supplément jambon braisé aux herbes +3€



LES DESSERTS

- * **PAIN PERDU ET ÉRABLE** **11€**
Pain maison, ganache montée, gel et tuile à l'érable, espuma pain perdu et caramel
- * **CHOCOLAT, MARRON & PIMENT** **12€**
Fondant chocolat, crémeux chocolat-piment, ganache montée et tuile marron, gel marron-piment, streusel cacao et glace chocolat
- * **POIRE, VANILLE & CHAMPAGNE** **12€**
Blanc-manger et crémeux vanille, gel poire, poires pochées, gel champagne, tuiles au poivre du Sichuan, voile champagne-sichuan, sorbet poire
- * **AGRUMES & SAPIN** **10€**
Guimauve citron, crémeux clémentine, gel d'agrumes, sablé amande-citron vert, pickles de kumquat, ganache montée et sponge cake au sapin, sorbet clémentine





FROMAGE

- SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD** **10€**
Accompagné de salade verte et d'huile d'olive Panéry



LES TAPAS

Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00

- ✱ **LA PLANCHE MIXTE** (CHARCUTERIE BOBOSSE) 28€
Jambon blanc braisé aux herbes, Jésus véritable au jambon, mortadelle à la truffe, brie à la truffe et cervelle de canut
- ✱ **LA PLANCHE MÊLÉE** 32€
Saumon fumé maison, mezza, brie truffé, jambon blanc braisé aux herbes Charcuterie Bobosse, cervelle de canut, bao pulled pork, poulet gochujang
- ✱ **LA PIZZETTA SAUMON** 19€
Saumon fumé maison, crème à la ciboulette
- ✱ **LA PIZZETTA RACLETTE** 19€
Crème, jambon blanc braisé aux herbes Charcuterie Bobosse, fromage à raclette
- ✱ **LE TRIO DE MEZZE**  12€
Guacamole de courge, pesto de chou vert, compotée d'oignons blancs et sirop d'érable
- ✱ **LE POULET GOCHUJANG**  15€
Haut de cuisse de poulet mariné au piment gochujang
- ✱ **LES NUGGETS DE CHOU-FLEUR**  10€
Nuggets de chou-fleur maison, sauce blanche
- ✱ **LE BAO PULLED PORK** 15€
Pain bao, pulled pork maison, épaule de porc cuite basse température aux épices.
- ✱ **LE CAMEMBERT RÔTI** 22€
Camembert rôti 125g, pommes de terre, assortiment de charcuteries
- ✱ **LE BOL DE FRITES**  8€
Frites maison, mayonnaise aux herbes
- ✱ **LA PLANCHE DE MIGNARDISES** 16€
Assortiment de mignardises maison