

LES ENTRÉES

Salade Lyonnaise verte, tomates, croutons, lardons et oeuf poché	12€
Assiette paysanne 5 variétés de viandes séchées et charcuteries	14€
Oeuf cocotte "Luculus" avec foie gras et toasts	12€
Bavarois aux deux saumons en Brunoise saumon fumé et cru marinés avec toasts et beurre salé	12€
Tartare de tomate et mozzarella à l'huile de basilic frais	12€

LES PLATS CHAUDS

Tartare de boeuf préparé en salle servi avec frites, toasts (180g env.)	18€
Filet de volaille à la Dijonnaise	14€
Maousssssse Steak grillé 350g servi avec frites et légumes du jour sauce Marchand de vin, Béarnaise ou poivre vert	23€
La Poêlée de filets de rouget sauce vierge	15€
Papillote de saumon aux senteurs provençales	14€

LES DESSERTS

Coeur de fondant au chocolat	6€
Tarte Tatin tiède et sa boule de glace vanille	6€
Nougat glacé et coulis de fruits rouges	6€
Assiette gourmande assortiments de desserts au goût du chef	6€
Coupe "Pêche Melba"	6€
Coupe de glace (3 boules) vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum-raisins framboise, fraise, citron, mandarine	6€

**N'hésitez pas à nous demander
la suggestion du jour**

