

Nos entrées

First course

Œufs meurette	7 €
<i>Œufs pochés sur croûtons, sauce au vin rouge, lardons et oignons</i>	
Meurette eggs	
<i>Poached eggs, croutons, red wine sauce, thinly Sliced Bacon, onions</i>	
Terrine au foie de volaille	8 €
Home made chicken livers pâté	
Salade lyonnaise	8 €
<i>Salade verte, tomate, pommes de terre, lardons, œuf poché</i>	
Lyonnais salad	
<i>Plain lettuce, tomato, potatoes, thinly Sliced Bacon, poached egg</i>	
Salade aux croustillants de chèvre chaud acidulé au miel	9 €
Salad with crunchy hot goat cheese, honey flavour	
Fricassée de moules à la maraîchère	9 €
Fricassee of mussels “maraîchère”(with vegetables thin cut)	
Escargots coquilles par 6	6 €
Escargots coquilles par 12	11 €
Traditional snails in shells with parsley and garlic sauce	
Traditionnelles cuisses de grenouilles à la persillade	12 €
Traditional French frog’s Legs with parsley and garlic sauce	
Gougères de saint jacques à la nantaise	14 €
“Gougères” of scallops with white butter sauce	
Terrine de foie gras maison mi cuit et sa brioche	14 €
Home made “foie gras” half cooked and brioche	
Et son verre de sauternes	5 €
And a glass of sauternes	

Nos viandes

Meat course

Suggestion du jour Today's proposal	11 €
Escalope de poulet au fumet d'estragon Escallop of chicken tarragon flavoured	12 €
Andouillette rôtie au mâcon blanc dans son poêlon Casserole of roasted chitterling sausage with mâcon white wine	12 €
Bavette d'ail au aux échalotes Undercut of the sirloin with shallot sauce	13 €
Rognon de veau minute sauce madère Veal kidneys minute made with Madeira sauce	13 €
Magret de canard poêlé sauce girolles Fried duck breast with chanterelles sauce	14 €
Papillote provençale en selle d'agneau Lamb saddle provençal papillote style	15 €
Pavé de bœuf (150g) au foie gras ou grillé nature Slab of beef and its' foie gras' or simply grilled	15 €
Côte de bœuf au grill (une personne 350g) Grilled rib of beef (350g per person)	16 €

Nos poissons

Fish course

Escalope de saumon juste rôtie à l'unilatérale et son filet d'huile d'olive Escallop of salmon simply roasted on one side and dash of olive oil	12 €
Duo de quenelles de brochet homardine Two pike quenelles lobster flavoured sauce	13 €
Blanquette de lotte à la fondue de poireaux Blanquette of burbot with melting leeks	15 €

Viande bovine d'origine France, abattue en France,
Côte de bœuf d'origine U.E.

Prix Nets, Service Compris

Formule végétarienne à la demande

2 plats et dessert 18€

Vegetarian meal on request

2 courses and dessert 18€

Menu enfant à 8 €

Kids menu 8 €

Une surprise sera offerte avec le menu enfant

A surprise will be offered with kid menu

Nuggets

Nuggets

Ou

Steak haché

Minced beef

Accompagné de frites ou de légumes

Served with chips or vegetables

Glace 2 boules

2 balls of ice cream

Ou

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Découvrez notre carte des vins et plus particulièrement nos vins régionaux

75 cl

Mâcon Charnay blanc	Cave de Charnay	19 €
Saint Véran Terroir	Domaine Luquet	23 €
Pouilly Fuissé Terroir	Domaine Luquet	39 €
Mâcon Charnay rouge	Cave de Charnay	19 €
Givry 1 ^{er} . cru la Grande Berge	Domaine Desvignes	28 €
Bourgogne rouge Couvent des Jacobins	Louis Jadot	29 €

Prix Nets, Service Compris

Menu régional à 19 €

Régional menu 19 €

Œufs meurette

Meurette eggs

Ou

Salade lyonnaise

Lyonnaise salad

Ou

Terrine au foie de volaille

Home made chicken livers pâté

Ou

Fricassée de moules à la maraîchère

Fricassee of mussels "maraîchère"(with vegetables thin cut)

La suggestion du Jour

Today's proposal

Ou

Andouillette rôtie au mâcon blanc dans son poêlon

Casserole of roasted chitterling sausage with mâcon white wine

Ou

Escalope de saumon juste rôtie à l'unilatéral et son filet d'huile d'olive

Escallop of salmon simply roasted on one side and dash of olive oil

Ou

Bavette d'ail au aux échalotes

Undercut of the sirloin with shallot sauce

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese With cream

Ou

Dessert du jour

Today's dessert

Ou

Mousse au chocolat maison et sa brioche toastée

Chocolate mousse, and toasted brioche

Ou

Coupe de Glace deux boules

Two balls cup

Ou

Œuf à la neige maison et caramel croquant

Whipped egg-whites home made and its crispy caramel

Ou

Tarte tatin minute

Thin apple tart minute made

Viande bovine d'origine France, abattue en France,
Côte de bœuf d'origine U.E.

Prix Nets, Service Compris

Menu découverte à 31 €

Menu découverte 31 €

Mise en bouche

Setting mouth

Traditionnelles cuisses de grenouilles à la persillade

Traditional French frog's legs with parsley and garlic sauce

Ou

Six escargots coquilles

Traditional snails in shells with parsley and garlic sauce

Ou

Salade aux croustillants de chèvre chaud acidulé au miel

Salad with crunchy hot goat cheese, honey flavour

Ou

Terrine de foie gras maison mi cuit et sa brioche

Home made "foie gras" half cooked and brioche

Duo de quenelles de brochet homardine

Two pike quenelles lobster flavoured sauce

Ou

Magret de canard poêlé sauce girolles

Fried duck breast with chanterelles sauce

Ou

Papillote provençale en selle d'agneau

Lamb saddle provençal papillotte style

Ou

Pavé de bœuf (150g) au foie gras ou grillé nature

Slab of beef and its "foie gras" or simply grilled

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Ou

Plateau de fromages (proposition de 10 fromages)

Cheese tray (10 cheeses proposed)

Assortiment de dessert au goût du chef

Chief taste assortment of dessert

Viande bovine d'origine France, abattue en France,
Côte de bœuf d'origine U.E.

Prix Nets, Service Compris

Nos fromages

Cheese

Fromage blanc à la crème Cottage cheese with cream	4 €
Plateau de fromages (proposition de 10 fromages) Cheese tray (10 cheeses proposed)	5 €

Nos desserts (1) à commander en début de repas

Dessert (1) to be ordered at the beginning of the meal

Assiette de dégustation trois boules : <i>café, chocolat, vanille, citron, cassis, rhum-raisin, Grand Marnier, fraise, griotte,...</i> Tasting plate of ice cream 3 balls : <i>coffee, chocolate, vanilla, lemon, blackcurrant Rum and currants, Grand Marnier, strawberry, cherry ...</i>	6 €
Coupe vigneronne : <i>2 boules cassis, marc de Bourgogne</i> The vineyard's Cup : <i>2 blackcurrant balls, marc de Bourgogne</i>	7 €
Coupe outre mer : <i>2 boules rhum raisin, chocolat, rhum ambré</i> <i>2 rum and currants balls, chocolate, amber coloured Rum</i>	7 €
Dessert du jour Dessert of the day	6 €
Crème renversée au caramel Custard turned upside down coated with caramel	6 €
Mousse au chocolat maison et sa brioche toastée Chocolate mousse, and toasted brioche	6 €
Œuf à la neige maison et caramel croquant Whipped egg-whites home made and its crispy caramel	6 €
Choux pralinés Sugared almonds cream buns	6 €
Tarte Tatin minute à la royale Thin turned upside apple tart minute made "à la royale"	6 €
Poire gratinée au sabayon de crémant Baked pear browned on top with its zabaglione "cremant" flavoured	7 €
Crumble pêche Peach crumble	7 €