

## NOS ENTRÉES

GRANDE  
FAIM

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Œuf mollet truffé façon Bénédicte        | 12.00€ | 18.00€ |
| Salade Lyonnaise traditionnelle          | 14.00€ | 20.00€ |
| Saumon gravlax aux agrumes               | 14.00€ | 20.00€ |
| Velouté de carotte au lait d'amande      | 10.00€ |        |
| Feuilleté à l'abondance AOP              | 10.00€ |        |
| Entrée du jour Servie uniquement le midi | 8.00€  |        |

## MENU ENFANT

15.00€

Fish & Chips ou Steak haché Angus ou Ravioles du Dauphiné

Moelleux au chocolat ou 2 boules de glace

Un sirop au choix

Enfant -12 ans



CÔTÉ

LE RESTAURANT

 plats végétariens

 Recette rebelle

## NOS PLATS

---

|   |        |
|---|--------|
| Tataki de thon rouge en croûte de sésame<br>(Signature du Chef Jean-Sébastien Navarro)  | 26.00€ |
| Bavette Angus grillé, sauce échalotes confites  | 25.00€ |
| Burger au paleron de bœuf Angus, cheddar affiné   | 24.00€ |
| Dorade Sébaste pochée à l'huile d'olive   | 23.00€ |
| Carottes d'automne                           | 21.00€ |
| Ravioles du Dauphiné gratinées au parmesan  | 20.00€ |
| Plat & suggestion du jour<br>Servie midi et soir  | 18.00€ |



**CÔTÉ**

LE RESTAURANT

## NOS FROMAGES

---

|   |       |
|---|-------|
| Demi Saint Marcellin IGP  | 6.00€ |
| Faisselle de fromage blanc Bressane<br>Miel / coulis maison / façon Canut / crème | 7.00€ |

## NOS DESSERTS

---

|   |        |
|---|--------|
| Entremet chocolat au lait et bananes caramélisées     | 10.00€ |
| Baba poire & vodka                                    | 10.00€ |
| La fabuleuse mousse au chocolat<br>Maison Valrhona    | 10.00€ |
| Salade de fruits infusée à la menthe                  | 10.00€ |
| Pavlova façon Mont-Blanc                              | 10.00€ |
| Café gourmand<br>Déclinaison de la carte des desserts | 12.00€ |
| Dessert du jour<br>Servi uniquement le midi           | 8.00€  |



CÔTÉ

LE RESTAURANT

