




## 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 <small>Servie uniquement le midi</small>	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



# COTÉ




LE RESTAURANT

 plats végétariens

 Recette rebelle

## NOS PLATS

---

Tataki de thon rouge en croûte de sésame (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 Servie midi et soir	18.00€



# COTÉ

LE RESTAURANT

 plats végétariens

 Recette rebelle

## NOS FROMAGES

---

Demi Saint Marcellin IGP	6.00€
Faisselle de fromage blanc Bressane	7.00€
Miel / coulis maison / façon Canut / crème	

## NOS DESSERTS

---

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



COTÉ

LE RESTAURANT