

# La Carte

Feuilleté de boudin noir aux pommes, beurre blanc à la ciboulette <i>Black pudding on a puff pastry with white wine sauce</i>	15,00 €
Gâteau de foies de volaille, sauce financière <i>Loaf of chicken liver with tomato sauce</i>	12,00 €
Saucisson chaud pistaché, pommes à l'huile <i>Pistachio saussage, potatoes with shallot oil</i>	15,00 €
Quenelle de brochet poêlée, saumon fumé, caviar de harengs et coulis d'herbes <i>Pan-fried pike quenelle with smoked salmon, herring caviar and herb coulis</i>	16,00 €
Saumon confit à basse température, déclinaison de brocolis à la cacahuète <i>Salmon confit at low temperature, broccoli and peanuts</i>	16,00 €
Crème brûlée au foie gras, toast au chutney de figues et magret de canard fumé <i>Crème brûlée with foie gras, figs chutney toast and smoked duck breast</i>	18,00 €
Ravioles du Royans au Saint-Marcellin et légumes du moment <i>Ravioles of Royans with Saint-Marcellin cheese and vegetables</i>	17,00 €
Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati <i>Pike quenelle with crayfishes sauce and rice</i>	22,00 €
Blanquette de lotte à l'estragon, légumes glacés <i>Monkfish blanquette with tarragon sauce and vegetables</i>	24,00 €
Aile de Raie, au beurre noisette aux câpres, pommes vapeur <i>Skate fish cooked in browned butter and steamed potatoes</i>	25,00 €
Noix de Saint-Jacques dorées, risotto arborio, coulis d'herbes <i>Scallops pan-fried in butter on arborio risotto and herbs coulis</i>	26,00 €
Volaille fermière « Label Rouge » au vinaigre, tagliatelles fraîches <i>Farm poultry red label with vinegar sauce and fresh noodles</i>	22,00 €
Faux-filet « Angus » poêlé, échalotes rôties, sauce bordelaise, pommes grenailles persillées <i>Seared Angus sirloin, roasted shallots, bordelaise sauce, parsley grenailles potatoes</i>	25,00 €
Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère <i>Whole cooked veal kidney, Grandmother juice</i>	26,00 €
Suprême de volaille fermière « Label Rouge » au vin jaune et morilles <i>Farm poultry «Label Rouge» with yellow wine and morels sauce</i>	27,00 €
<i>Toutes nos viandes sont d'origine France ou U.E.</i>	
Faisselle à la crème <i>fresh white cheese</i>	5,00 €
Cervelle de Canuts <i>cheese speciality of Lyon</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin <i>half soft cheese</i>	5,50 €
Assiette de fromages <i>selection of cheeses</i>	10,00 €
<i>Fromages de la maison MONS – M.O.F Fromagers affineurs</i>	
Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat <i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i>	8,00 €
Tarte aux pralines <i>Pralin tart</i>	8,00 €
Millefeuille à la vanille bourbon, carmamel crémeux <i>Millefeuille with bourbon vanilla, creamy carmamel</i>	8,00 €
Tarte citron déstructurée en verrine <i>Lemon pie in a verrine</i>	8,00 €
Succès au chocolat <i>Smooth chocolate mousse inside a chocolate cake</i>	8,00 €
Salade de fruits frais, sirop au thé, financier amandes <i>Fresh fruit salad, tea syrup, almonds cake</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with mini-cakes</i>	8,00 €

# Les Menus

## Menu Lyonnais à 31 €

*Feuilleté de boudin noir aux pommes,  
beurre blanc à la ciboulette*

*Black pudding on a puff pastry  
with white wine sauce*

*Ou/or*

*Gâteau de foies de volaille, sauce financière  
Loaf of chicken liver with tomato sauce*

\*\*\*

*Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati*

*Pike quenelle with crayfishes sauce and rice*

*Ou/or*

*Volaille fermière « Label Rouge » au vinaigre,  
tagliatelles fraîches*

*Poultry farmer red label with vinegar sauce  
and fresh noodles*

\*\*\*

*Demi-Saint-Marcellin/Half soft cheese*

*Ou/or Faisselle à la crème/Fresh white cheese*

*Ou/or Tarte aux pralines/Pralin tart*

*Ou/or Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat*

*Arquebuse ice cream with hot chocolate*

## Menu Bellecour à 40 €

*Crème brûlée au foie gras,  
toast au chutney de figues et magret de canard fumé*

*Crème brûlée with foie gras,  
figs chutney toast and smoked duck breast*

*Ou/or*

*Saumon confit à basse température,  
déclinaison de brocolis à la cacahuète*

*Salmon confit at low temperature, broccoli and peanuts*

\*\*\*

*Blanquette de lotte à l'estragon, légumes glacés  
Monkfish blanquette with tarragon sauce and vegetables*

*Ou/or*

*Faux-filet « Angus » poêlé, échalotes rôties  
sauce bordelaise, pommes grenailles persillées*

*Seared Angus sirloin, roasted shallots,  
bordelaise sauce, parsley grenailles potatoes*

\*\*\*

*Choix de fromages (supplément 5 €)*

*Cheese at your choice (extra 5 €)*

\*\*\*

*Dessert au choix/Choice of dessert*

## Menu du Marché

Entrée + plat + dessert : 24 €

Entrée + plat : 18 € ou Plat + dessert : 18 €

Plat du Jour : 13 €

**Formule servie à midi uniquement/Lunch time only**

*Servi en moins d'une heure/Served within one hour*

*Entrée selon le retour du marché*

*Starter of the day*

\*\*\*

*Plat selon le retour du marché*

*Dish of the day*

\*\*\*

*Dessert selon retour du marché*

*Dessert of the day*

## **Menu Enfant**

**(servi jusqu'à 10 ans)**

**kids menu (until 10 years old)**

**13 €**

*Sirop à l'eau*

*Fruit syrup and tap water*

\*\*\*

*Suprême de volaille fermière rôti,  
riz et petits légumes*

*Farm chicken breast,  
rice and vegetables*

\*\*\*

*Glace ou sorbet (deux boules)*

*Ice cream or sorbet*