

La Carte

Gâteau de foies de volaille, sauce financière <i>Loaf of chicken liver with tomato sauce</i>	12,00 €
Salade lyonnaise (mélange de salades, croûtons, lardons, œuf) <i>Lyonnais salad (salad mix, croutons, bacon, egg)</i>	13,00 €
Lentilles vertes en vinaigrette d'échalotes, dés de saucisson lyonnais et fromage de brebis <i>Lentils with shallot oil with lyonnais sausage and sheep cheese</i>	13,00 €
Mozzarella burratina à la truffe, déclinaison de tomates anciennes <i>Mozzarella burratina with truffle, variety of old tomatoes</i>	16,00 €
Effilochée de crabe dans un velouté froid de petits pois, éclat de parmesan grillé <i>Crab in a cold cream of peas, roasted parmesan</i>	16,00 €
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 €
Filet de bar doré sur la peau, barigoule de légumes au basilic <i>Golden sea bass fillet on the skin, vegetables with basil</i>	25,00 €
Queues de crevettes en persillade, risotto arborio aux pointes d'asperges <i>Shrimp tails in parsley, arborio risotto with asparagus</i>	26,00 €
Aile de Raie, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur <i>Skate fish cooked in browned butter and steamed potatoes</i>	26,00 €
Sauté de lapin à la lyonnaise, tagliatelles fraîches <i>Rabbit stir-fry with Lyonnaise sauce, fresh tagliatelles</i>	21,00 €
Pavé de quasi de veau poêlé, jus au Porto écrasé de pommes de terre aux olives noires et tomates confites <i>Pan-fried veal steak, Port wine juice mashed potatoes with black olives and candied tomatoes</i>	25,00 €
Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère <i>Whole cooked veal kidney, Grandmother juice</i>	26,00 €
Tournedos de bœuf façon Rossini <i>Rossini-style beef tournedos</i>	31,00 €
<i>Toutes nos viandes sont d'origine France ou U.E.</i>	
Faisselle à la crème <i>fresh white cheese</i>	6,00 €
Cervelle de Canuts <i>cheese speciality of Lyon</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin <i>half soft cheese</i>	6,00 €
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 €
Pavlova aux fruits exotiques <i>Pavlova with exotic fruits</i>	8,00 €
Salade de fruits rouges, sirop au thé noir de violette <i>Red fruit salad, violet black tea syrup</i>	8,00 €
Tarte au chocolat et noisettes caramélisées <i>Chocolate tart with caramelized hazelnuts</i>	8,00 €
Macaron citron framboise <i>Raspberry lemon macaroon</i>	8,00 €
Clafoutis aux fruits de saison <i>Clafoutis with seasonal fruit</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with mini-cakes</i>	8,00 €

Les Menus

Menu Lyonnais à 31 €

Salade lyonnaise
(mélange de salades, croûtons, lardons, œuf)
Lyonnais salad (salad mix, croutons, bacon, egg)

Ou/or

Lentilles vertes en vinaigrette d'échalotes,
dés de saucisson lyonnais et fromage de brebis
*Lentils with shallot oil with lyonnais sausage
and sheep cheese*

Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati
Pike quenelle with crayfishes sauce and rice

Ou/or

Sauté de lapin à la lyonnaise, tagliatelles fraîches
Rabbit stir-fry with Lyonnais sauce, fresh tagliatelles

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 €

Mozzarella burratina à la truffe,
déclinaison de tomates anciennes
*Mozzarella burratina with truffle,
variety of old tomatoes*

Ou/or

Effilochée de crabe
dans un velouté froid de petits pois,
éclat de parmesan grillé
*Crab in a cold cream of peas,
roasted parmesan*

Filet de bar doré sur la peau,
barigoule de légumes au basilic
*Golden sea bass fillet on the skin,
vegetables with basil*

Ou/or

Pavé de quasi de veau poêlé, jus au Porto
écrasé de pommes de terre
aux olives noires et tomates confites
*Pan-fried veal steak, Port wine juice,
mashed potatoes with black olives and candied tomatoes*

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

Ravioles du Royans
"Ravioles" from Royans

Glace ou sorbet (deux boules)
Ice cream or sorbet