

Menu du moment

Entrée, plat et dessert 26.50€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 19.00€ (hors boissons)

Œuf mollet façon Meurette (champignons, lardons, petits oignons et sauce au vin rouge)
Soft-boiled egg Meurette style (mushrooms, bacon, baby onions and red wine sauce)

Ou

Terrine d'églefin à la carotte et cumin, mayonnaise aux herbes
Haddock terrine with carrots and cumin, herb mayonnaise

Fricassée de poulet aux olives vertes, aubergine rôtie au parmesan
Chicken fricassée with green olives, roasted eggplant with parmesan

Ou

Dos de saumon à l'oseille, écrasé de pommes de terre au citron
Salmon back with sorrel, mashed potatoes with lemon

Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas
White sheep cheese from Jean-Marc Léry, honey from Avenas

Ou

Riz à l'Impératrice à la mode Bistrot de Lyon (sauce confiture du vieux garçon), biscuit cuillère
Bistrot de Lyon style Empress rice, (old boy's jam sauce), spoon biscuit

Ou

Salade de fruits frais de saison infusée à la verveine fraîche, madeleine maison
Seasonal fresh fruit salad infused with fresh verbena, housemade madeleine

Pour un accord met et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

IGP Collines Rhodaniennes Syrah/Viognier
« Confidences » Domaine Clairmont 2019 6.70€

Côteaux d'Aix en Provence (BIO)
Château Revelette 2018 9.00€

BLANCS

Coudoulet – Famille Perrin 2018 8.00€

Sancerre – Domaine Pellé 2018 7.00€