



# MENUS



---

---

**Du LUNDI au SAMEDI - MIDI**  
**20,50€ / personne**

Une entrée composée de quatre plats

Charcuterie lyonnaise  
Caviar de la Croix Rousse  
Les 2 entrées du jour  
Rillettes de harengs

Un plat chaud : une spécialité lyonnaise au choix :

Civet de joue de porc  
Gâteau de foie de volaille  
Boudin noir, pommes en l'air  
Andouillette (fraise de veau) sauce moutarde  
Quenelle brochet sauce langoustines  
Tête de veau sauce ravigote  
Tablier de sapeur  
Gras double  
Saucisson au vin  
Poulet au vinaigre  
Tripes mode  
Ris de veau aux morilles (supplément 7€)

Un fromage ou dessert « Maison » au choix :

Cervelle des canuts  
Fromage blanc  
Tarte à la praline  
Moelleux au chocolat  
Baba au Rhum  
Poire au vin  
Salade de fruits frais  
Dessert maison (glacé)  
Moelleux châtaigne

# SOIRS et DIMANCHE MIDI

29€ / personne

## Une mise en bouche

Œufs en meurette

## Une entrée composée de quatre plats

Caviar de la Croix Rousse

Charcuterie lyonnaise

La salade lyonnaise (frisée, croutons, lardons, œufs)

Terrine de sanglier

## Un plat chaud : une spécialité lyonnaise au choix, à choisir

Civet de joue de porc

Gâteau de foie de volaille

Boudin noir, pommes en l'air

Andouillette 'Bobosse' « fraise de veau »

Quenelle Brochet sauce langoustine

Tête de veau sauce ravigote

Tablier de sapeur

Gras double à la Lyonnaise

Saucisson au vin

Poulet au vinaigre

Tripes mode

Ris de veau aux morilles (supplément 7€)

## Un plateau de fromage ou Cerveille des canuts

## Dessert au choix : tout est fait maison !

Tarte à la praline

Moelleux au chocolat

Moelleux à la châtaigne

Baba au rhum

Poire au vin

Salade de fruits frais

Dessert (glacé)