

Composez Votre Menu :

Entrée+Plat+Dessert : 29€

Entrée+Plat+Fromage+Dessert : 33€



Entrées :

- Salade Lyonnaise * 11€
(Salade verte, Croûtons, Lardons, œuf Poché)
- Terrine de Foie Gras, Compotée d'Oignons 13€
- Buffet d'Entrées * 9€

Viandes :

- Volaille de Bresse Rôtie, sauce Forestière * 19€
- Souris d'Agneau Braisée au Vin Rouge et Echalotes * 18€
- Andouillette à la Moutarde à l'Ancienne 17€

Poissons :

- Cuisses de Grenouilles en Persillade 19€
- Quenelle de Brochet Sauce Ecrevisse * 17€

Fromages :

- Fromage Blanc à la Crème, au Miel ou au Coulis de Fruits Rouges 4€90
- Assiette de Fromages Secs 4€90
- Cervelle de Canut (ail, vin blanc, sel, poivre et ciboulette) 4€90



Desserts :

- Fondant au Chocolat aux Châtaignes et Miel * 6€50
- Omelette Norvégienne * 6€50
- Café Gourmand 7€
- Glaces et Sorbets, voir la carte *



* : Mets au Choix pour le Menu « Petit Gône »

Tous les tarifs indiqués sont nets et service compris

Menu TERROIR 25€

Salade Lyonnaise

Ou

Buffet de Hors d'œuvres

~~~~~

Grenouilles en Persillade

Ou

Quenelle de Brochet

Sauce Ecrevisse

Ou

Andouillette

à la Moutarde à l'Ancienne

~~~~~

Cerveille de Canut ou Dessert

(Café Gourmand : 2€ en supplément)



Menu Enfant

(moins de 10 ans) 10€

Buffet de Hors d'œuvres

~~~~~

Steak Haché

~~~~~

Glace 2 Boules

Une boisson sans alcool offerte

Menu « Le Petit Gône »

(moins de 15 ans) 15€

Entrée, Plat et Dessert à
choisir parmi les mets avec *

Portions adaptées aux enfants

Les Formules de la Semaine :

Entrée + Plat + Dessert du Jour 15€

Entrée + Plat du Jour 14€

Plat + Dessert du Jour 14€

Entrée du Jour 5€70

Plat du Jour 9,90€

Marée du Jour 9,90€