



NOS CARTES

 Plats végétariens

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes,
disponibles auprès du serveur

A PARTAGER ou PAS

Bol de frites, sel à la truffes et parmesan	8 €
Cigares croustillants maison au chèvre (6 pièces) 🌿 Sauce blanche à la menthe	14 €
Nems de légumes maison (6 pièces) 🌿 Menthe fraîche et sauce soja	14 €
Accras de morue maison (6 pièces) Sauce aigre douce	16 €
Planche artisanale mixte Bocal de Terrine de campagne maison du chef Bouvier et saucisson à trancher le Fuet Catalan	19 €
Assortiment du monde Cigares croustillants, Accras de morue, Nems de légumes	Par 3 21 € Par 4 28 €

ENTRÉES

Œuf cocotte à la crème de truffes 🌿 Œuf servi mollet, mouillettes de pain	12 €
Tarte fine au saumon Pâte feuilletée, gravelax de saumon maison sur une crème montée à l'aneth	14 €
Pâté en croûte au foie gras Du chef Laurent Bouvier	17 €

SALADES

Salade de chèvre chaud 🌿 Chèvre en feuille de brick, tomates confites	Entrée 11 € Plat 16 €
Salade lyonnaise Lardons poêlés, œuf poché, croûtons	Entrée 11 € Plat 16 €
César au saumon Saumon gravelax maison, copeaux de parmesan, croûtons et tomates cerises confites	Entrée 12 € Plat 18 €

POUR LES GOURMANDS

- Le jambon comté revisité du chef Bouvier** 16 €
Pâte feuilletée, jambon blanc, comté, cornichons et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, servi avec frites maison
- Gratin de ravioles au Mont d'Or** 🌿 21 €

POISSONS

- Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua** 19 €
Riz basmati (15min d'attente)
- Assiette de saumon gravelax** (200gr) 24 €
Crème montée à l'aneth, frites maison et coleslaw
- Aïoli de dos de cabillaud** (180gr) 25 €
Haricots verts

VIANDES

- Burger montagnard** 20 €
Steak haché de bœuf (180gr), bacon et fromage à raclette, servi avec des frites maison
- Tartare de bœuf charolais** coupé au couteau (180gr) 19 €
Frites maison et salade verte
- Tartare de bœuf thaï** coupé au couteau (180gr) 21 €
Sauce soja et aigre douce, gingembre, huile de sésame, oignons frais, frites maison et julienne de légumes Thaï
- Cordon bleu du Chef** 19 €
Escalope de poulet, jambon blanc et fromage à raclette fondu, servi avec des frites maison
- Cuisse de canard confite** (200gr) 23 €
Purée de pommes de terre maison
- Entrecôte Argentine** (200gr) 26 €
Servie grillée ou sauce au saint Marcellin, frites maison et salade verte
- Cassolette de rognons et ris de veau à la crème** (180gr) 28 €
Purée maison

FROMAGES

Blanc en faisselle	5,5 €
Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges	
Saint Marcellin de la Mère Richard	Demi 5 € Entier 8 €

DESSERTS

Crème brûlée	8 €
Flambée au chalumeau	
Soupe de mangue	9 €
Sorbet citron vert	
Gaufre maison	9 €
Chocolat chaud et chantilly	
Tarte au citron meringué	9 €
Gros pancake façon Tatin	9 €
Pommes rôties, boule de glace vanille, coulis de caramel beurre salé et chantilly	
Moelleux au chocolat	10 €
Cœur coulant caramel, chantilly et glace vanille	
Dame blanche	10 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe vigneronne	11 €
Sorbet framboise, sorbet cassis, crème de cassis et Marc de bourgogne	
Coupe colonel	11 €
Sorbet citron et citron vert, vodka	
Les gourmands	Le café 10,50 €
Assortiments de mignardises maison	Le thé 11 €

MENU CABORNE

39 €

Œuf cocotte à la crème de truffes 

Ou

Salade César au saumon

Ou

Pâté en croûte au foie gras

(supplément 4 €)

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua

Haricots verts poêlés à l'échalote (15min d'attente)

Ou

Gratin de ravioles au Mont d'Or 

Ou

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau (180gr)

Frites maison et salade verte

Saint Marcellin entier de la Mère Richard

Ou

Soupe de mangue

Ou

Crème brûlée

Ou

Gaufre maison, chocolat chaud et chantilly

MENU ENFANT

12 €

(moins de 10 ans)

Steak haché, frites maison

Sirop à l'eau + 2 boules de glace