

La Caborne

Entrées

Oeuf Meurette <i>Oeuf poché, croutons, lardons grillés, sauce au vin rouge</i>	9.00
Os à Moelle <i>pain de campagne toasté</i>	10.00
Crevettes Gratinées <i>Fondue de Poireaux</i>	11.00
Paté en Croûte du Chef Laurent Bouvier <i>Champion de France 2004</i>	12.00
Saumon Gravlax <i>Crème montée citron aneth, pain de campagne toasté</i>	15.00
Foie Gras de Canard Maison <i>Chutney, pain de campagne toasté</i>	18.00

Salades

Salade César <i>Coeur de romaine, émincés de poulet panés aux cornflakes, copeaux de parmesan, croutons, sauce César</i>	11.00
Salade Lyonnaise <i>Oeuf poché, croutons, lardons grillés</i>	11.00
Salade de Chèvre Chaud  <i>Fromage de chèvre frais en feuille de brick</i>	11.00

Toutes nos salades sont accompagnées de frites maison



Plat 100% végétarien

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La Caborne

Pâtes et Risotto

Linguine au Pesto 

Parmesan, basilic, concassé de tomates

11.00

Lasagne de Légumes 

Tomates, aubergines, courgettes

15.00

Risotto de Saint Jacques

Copeaux de parmesan

24.00

Poissons

Dos de Cabillaud

Beurre de câpres, écrasé de pommes de terre

21.00

Gambas Black Tiger

Poêlées au beurre persillé, linguine

22.00

Tataki de Thon

Sauce soja, frites, salade verte

24.00



Plat 100% végétarien

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La Caborne

Viandes

Sauté de Volaille <i>Curry coco, poêlée de courgettes</i>	16.00
Tartare de Boeuf (180g) <i>Coupé au couteau, frites, salade verte</i>	16.00
Burger Maison <i>Steak haché, tomate, oignons confits, cheddar, frites, salade verte</i>	17.00
Tataki de Boeuf <i>Sauce soja, frites, salade</i>	21.00
Faux Filet de Boeuf Grillé (250g) <i>Beurre maitre d'hôtel, frites, poêlée de courgettes</i>	21.00
Foie de Veau Poêlé (220g) <i>Déglacé au vinaigre de framboise, écrasé de pommes de terre, poêlé de courgettes</i>	25.00
Lyonnaiserie du Chef <i>Voir l'ardoise</i>	

Toutes nos viandes sont d'origines françaises.

La Caborne

Fromages

Fromages en Faisselle	4.00
<i>Au choix : crème, cervelles des canuts ou coulis de fruit rouge</i>	
Saint Marcellin Affiné de la Mère Richard	
<i>Demi</i>	4.00
<i>Entier</i>	7.00
Déclinaison de Fromage de Chèvre	5.00
<i>De la ferme de l'Hermitage à Limonest</i>	
Assortiment de Fromages	8.00
<i>Demi saint marcellin et déclinaison de chèvre</i>	

Desserts

Tarte Fine aux Pommes	7.00
<i>Boule de glace vanille</i>	
Tarte aux Pralines - Chantilly	7.00
Tiramisu au café	7.00
Crème Brulée	7.00
Fondant au Chocolat	7.00
<i>Crème anglaise</i>	
Gaufres Maison - Recette du Chef Laurent Bouvier	7.00
<i>Nutella et chantilly</i>	
Carpaccio d'Ananas	7.00
<i>Glace vanille, coulis de fruit rouge</i>	
Café ou Thé Gourmand	8.50
<i>Assortiments de mignardises</i>	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La Caborne

Menu du jour

Plat du Jour Seul 11.00

.....

Formule Salade 15.00

Salade au choix dans la carte + dessert du jour

.....

Formule Deux Plats 15.00

Entrée du jour + Plat du jour ou Pâtes au Pesto

ou

Plat du jour ou Pâtes au Pesto + dessert du jour

.....

Formule trois plats 18.00

Entrée du jour + Plat du jour ou Pâtes au Pesto + dessert du jour

.....

Entrée du jour :

Plat du jour :

Dessert du jour :

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La Caborne

Menu du chef

35€

Oeuf Meurette

Oeuf poché, croutons, lardons grillés, sauce au vin rouge

ou

Gratin de Fruit de Mer en Coquille

Salade verte

ou

Paté en Croûte du Chef Laurent Bouvier

Champion de France 2004

.....

Tataki de Boeuf

Sauce soja, frites, salade

ou

Faux Filet de Boeuf Grillé

Beurre maitre d'hôtel, frites, poêlée de courgettes

ou

Gambas Black Tiger

Poêlées au beurre persillé, linguine

.....

Fromage ou Dessert à la carte

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris.