



Entrée, plat et dessert : 19,90€

(entrée/plat OU plat/dessert : 16,90€)

Entrées • 7,50 €

Hareng à l'huile, mousse de pomme de terre
Salade lyonnaise et son oeuf parfait, lardons, etc
Museau vinaigrette

...

Plats • 13,90 €

Poulet rôti avec ses petites pommes de terre, jus de cuisson aux herbes
Bavette d'ailou, frites maison & sauce béarnaise
Steak d'espadon poêlé, frites & sauce combava

...

Fromage ou desserts • 7,50 €

Assiette de 2 fromages affinés
Deux boules de glace au choix, servies avec sauce chocolat ou chantilly
Le Fontainebleau fraise & rhubarbe
Dôme de pomme caramélisée sur sablé basque
Chou pâtissier, chantilly mascarpone à la fève de tonka

...

Vins

Avec ces plats, notre sommelier propose :

Rouge : AOP Côte Roannaise 2020, Domaine Pluchot : 4,00€

Blanc : AOP Muscadet 2020 « Les petits jupons » Günther-Chéreau : 3,80€

Nous nous efforçons de sélectionner les meilleurs produits au meilleur prix et il est possible que certains plats ne soient pas disponibles chaque jour.