



CARTE MIDI

ENTRÉE

Houmous et pain pita maison V 8€

SALADES

Salade Poulet au curry petite 9€ grande 15,50€

Salade Lyonnaise
Salade, œuf parfait, lardons, croûtons (possibilité avec jambon de dinde)

Salade brick de chèvre et miel V

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

À PARTAGER

La cochonaille 14€
Jambon cru, chorizo, rosette

La fromagère V 14€
Emmental, reblochon, tomme

La Mixte 16€
Mix de charcuteries et de fromages

Houmous et pain pita maison V 15€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade Mesclun 5€

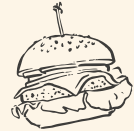
Potatoes maison 6€

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Lyon par Les Alchimistes

PLATS



Burger du chef, potatoes et salade 16€
Selon l'humeur du chef

Pièce du boucher 18€
Pièce de viande selon arrivage

Pêche du moment 18€

DESSERTS

Assiette de fruits frais 4€

Tiramisu 6€

Coupe glacée (3 boules au choix) 8€
Vanille, Chocolat, caramel, mangue, passion, fraise, framboise, citron vert

+ Supplément chantilly ou coulis maison (chocolat, caramel, fruits rouges) +1€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 10€ (de 3 à 12 ans)

Steak et potatoes ou pêche du moment et potatoes

+

2 boules de glace au choix

+

Yaute Ice Tea ou Yaute cola ou Sirop à l'eau



CARTE SOIR

ENTRÉE

Houmous et pain pita maison V 8€

SALADES

Salade Poulet au curry

small 9€ large 15,50€

Salade Lyonnaise

Salade, œuf parfait, lardons, croûtons (possibilité avec jambon de dinde)

Salade brick de chèvre et miel V

PLATS



Burger du chef, potatoes et salade 16€
Selon l'humeur du chef

Pièce du boucher 18€
Pièce de viande selon arrivage

Pêche du moment 18€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

La cochonaille 14€
Jambon cru, chorizo, rosette

La fromagère V 14€
Emmental, reblochon, tomme

La mixte 16€
Mix de charcuteries et de fromages

Houmous et pain pita maison V 15€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade Mesclun 5€

Potatoes maison 6€

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Lyon par Les Alchimistes

PIZZAS

Margherita 14€
Base tomate, mozzarella

Reine 16€
Base tomate, jambon de dinde, champignons, mozzarella

Charcutière 17€
Base tomate, chorizo, jambon cru, rosette

4 fromages V 17€
Base crème, reblochon, Comte, tomme, mozzarella

Forestière 16€
Base crème, poulet, champignons

Végétarienne V 15€
Base crème, champignons

Supplément +1,5€
Reblochon, tomme, emmental, mozzarella, œuf, poulet, champignons, chorizo, jambon cru, jambon de dinde, rosette

DESSERTS

Assiette de fruits frais 4€

Tiramisu 6€

Coupe glacée (3 boules au choix) 8€
Vanille, Chocolat, caramel, mangue, passion, fraise, framboise, citron vert

+ Supplément chantilly ou coulis maison (chocolat, caramel, fruits rouges) +1€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 10€ (de 3 à 12 ans)

Steak, potatoes ou pêche du moment, potatoes
+
2 boules de glace au choix
+
Yaute Ice Tea ou Yaute cola ou Sirop à l'eau

À PARTAGER