



## Menu du Marché 25 €

### **Formule servie à midi uniquement**

*Servi en moins d'une heure*

*Entrée selon le retour du marché  
Starter of the day*

\*\*\*

*Plat selon le retour du marché  
Dish of the day*

\*\*\*

*Dessert selon retour du marché  
Dessert of the day*

---

### **Menu Enfant (servi jusqu'à 10 ans) – 13€**

*Sirop à l'eau*

\*\*\*

*Suprême de volaille fermière rôti, riz et petits légumes*

\*\*\*

*Glace ou sorbet (deux boules)*

## Menu Lyonnais Tradition 32 €

Feuilleté de boudin noir aux pommes,  
beurre blanc à la ciboulette

*Black pudding and apple in pastry with white wine creamy sauce*

ou

Gâteau de foies de volaille, sauce financière

*Loaf of chicken liver with tomato sauce*

\*\*\*

Quenelle de brochet, coulis de crustacés

*Pike quenelle with crayfishes sauce*

ou

Volaille fermière « Label Rouge » à la crème

*riz basmati et légumes*

*Sauteed poultry farmer red label with cream,  
rice and vegetables*

\*\*\*

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème

*Local cheese or fromage frais with cream*

ou

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

*Pralines tart or dessert of the day*

## Menu Bellecour 32 €

Saumon cru mariné au citron vert et graines de passion  
pointes de caviar de hareng

*Raw salmon marinated in lime and passion-fruit juice  
caviar of herring*

ou

Terrine de faisane aux girolles et ses condiments

*Terrine of pheasant with chanterelles and condiments*

\*\*\*

Longe de cabillaud rôti

fricassée de pleurotes et pousses d'épinards,  
crème d'ail doux

*Roasted fillet of cod with mushrooms  
and shoots of spinach with garlic cream*

ou

Cœur de rumsteak taillé en pavé  
échalotes grillées, sauce poivre gris  
*Rumsteak with shallots and green pepper*

\*\*\*

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème

*Local cheese or fromage frais with cream*

ou

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

*Pralines tart or dessert of the day*

# Menu Ainay 45 €

Mise en bouche

*Appetizer*

\*\*\*

Queues de gambas et légumes marinés, noix de cajou, bouillon de carapaces

*Tails of gambas and marinated vegetables, cashew nut, broth of shells*

ou

Ravioles de Royans, jus crémeux aux cèpes et son escalope de foie gras poêlée

*Ravioles of Royans, creamy juice in ceps and fried foie gras*

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques dorées sur un risotto au vieux parmesan, jus de cresson

*Scallops roasted on a risotto with old Parmesan cheese, the juice of watercress*

ou

Filet de canette de la Dombes façon grand veneur

*Duckling fillet of the Dombes way master of the royal hounds*

\*\*\*

Choix de fromages

*Choice of cheeses*

\*\*\*

Dessert au choix

*Choice of dessert*

# Menu Auguste Comte 58 €

Mise en bouche

Appetizer

\*\*\*

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, niçoise de légumes et pétales de tomates confites

*Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes*

ou

Terrine de foie gras aux figues moelleuses, pain d'épices et condiments poires-coings

*Terrine of foie gras and soft figs, the gingerbread condiments pears quinces*

\*\*\*

Filet de turbot cuit au beurre demi-sel, mijoté de légumes  
et fumet d'arêtes à l'anis étoilé

*Cooked turbot fillet in the slightly salted butter, hot pot of vegetables  
and fish bones with star anise sauce*

ou

Côte de veau « 280 » rôtie au sautoir, pomme purée truffée, jus au porto

*Roasted veal chop " 280 ", the potatoes purée with truffles, Porto juice*

\*\*\*

Choix de fromages

Choice of cheeses

\*\*\*

Dessert au choix

Choice of dessert

# Menu découverte 81 €

Menu servi pour l'ensemble de la table



Profitez d'un menu dégustation élaboré  
par Romain Borgeot, Chef de cuisine,  
en une déclinaison de 4 plats

*Discovery Menu : This menu is prepared for all of the guests around the table.*

*Don't miss our tasting gourmet menu prepared by the Chef Romain Borgeot  
in four signature courses.*

# Carte des Entrées et des Lyonnaiseries

Gâteau de foies de volaille, sauce financière ..... 14 €

*Loaf of chicken liver with tomato sauce*

Gras double sauté à la lyonnaise ..... 14 €

*Tripe "à la Lyonnaise" (onions)*

Œufs fermiers pochés façon meurette ..... 14 €

*Poached eggs in red wine sauce*

Feuilleté de boudin noir aux pommes, beurre blanc à la ciboulette ..... 14 €

*Black pudding and apple in pastry with white wine creamy sauce*

\*\*\*

Saumon cru mariné au citron vert et graines de passion, pointes de caviar de hareng ..... 19 €

*Raw salmon marinated in lime and passion-fruit juice caviar of herring*

Terrine de faisane aux girolles et ses condiments ..... 17 €

*Terrine of pheasant with chanterelles and condiments*

Queues de gambas et légumes marinés, noix de cajou, bouillon de carapaces ..... 22 €

*Tails of gambas and marinated vegetables, cashew nut, broth of shells*

Ravioles de Royans, jus crémeux aux cèpes et son escalope de foie gras poêlée ..... 23 €

*Ravioles of Royans, creamy juice in ceps and fried foie gras*

Terrine de foie gras aux figues moelleuses, pain d'épices et condiments poires-coings ..... 28 €

*Foie gras and soft figs, the gingerbread condiments pears quinces*

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, niçoise de légumes et pétales de tomates confites ..... 29 €

*Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes*

# Carte des Poissons

Quenelle de brochet, coulis de crustacés ..... 22 €

*Pike quenelle with crayfishes sauce*

Longe de cabillaud rôti, fricassée de pleurotes et pousses d'épinards, crème d'ail doux ..... 24 €

*Roasted fillet of cod with mushrooms and shoots of spinach with garlic cream*

Noix de Saint-Jacques dorées sur un risotto au vieux parmesan, jus de cresson ..... 27 €

*Scallops roasted on a risotto with old Parmesan cheese, the juice of watercress*

Raie bouclée au beurre noisette, pommes de terre vapeur..... 29 €

*Skate fish cooked in a browned butter and steamed potatoes*

Filet de turbot cuit au beurre demi-sel, mijoté de légumes et fumet d'arêtes à l'anis étoilé..... 32 €

*Cooked turbot fillet in the slightly salted butter, hot pot of vegetables and fish bones with star anise sauce*

Sole meunière..... 41 €

*Sole cooked in butter*

\*\*\*

# Carte des Viandes

Volaille fermière « Label Rouge » à la crème, riz basmati et légumes..... 24 €  
*Sauteed poultry farmer red label with cream, rice and vegetables*

Cœur de rumsteak taillé en pavé, échalotes grillées, sauce poivre gris..... 25 €  
*Rumsteak with shallots and green pepper*

Filet de canette de la Dombes façon grand veneur..... 26 €  
*Duckling fillet of the Dombes way master of the royal hounds*

Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère..... 26 €  
*Casserole of calf's kidney, Grand-Mother style juice*

Côte de veau « 280 » rôtie au sautoir, pomme purée truffée, jus au porto..... 32 €  
*Roasted veal chop « 280 », the potatoes purée with truffles, Porto juice*

Perdreau rouge rôti, embeurré de choux au lard fumé..... 33 €  
*Young partridge roasted with cabbage and bacon*

Canard colvert rôti sur canapé (pour 2 personnes)..... 58 €  
*Roasted wild duck on toasted bread (for 2 people)*

Provenance des viandes : FRANCE, U.E

\*\*\*



# Carte des desserts

Coque tout chocolat, moelleux, mousseux et crémeux !!! ..... <i>Chocolate shell moulding, soft cake and creamy !!!</i>	11,00 €
Poire pochée, jus au poivre du sichuan et cranberry, ganache caramel fleur de sel, tuile sésame..... <i>Poached pear, juice in the pepper of the Szechuan and cranberry, lower jaw caramel flower of salt, sesame cake</i>	11,00 €
Moelleux et chantilly crème de marron, brisures de marron et glace au « yaourt bulgare »..... <i>Softness and whipped cream sweetened chestnut purée, cracks of chestnut and ice in the " Bulgarian yoghurt "</i>	11,00 €
Fines tranches d’ananas, bavaroise coco-cumbawa et caramel fruits de la passion..... <i>Fine slices of pineapple, Bavarian coconut- cumbawa and caramel passion fruits</i>	11,00 €
Cake chocolat blanc, mousse à la fève de tonka, déclinaison de coings ..... <i>White chocolate cake, the tonka bean mousse, the declension of quinces</i>	11,00 €
Sablé amandes, crémeux à l’orange sanguine, marmelade d’orange et citron vert..... <i>Almonds biscuit, blood orange mousse, the marmalade of orange and lime</i>	11,00 €
Parfait glacé à l’Arquebuse, chaud froid de chocolat <i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i> .....	11,00 €
Dessert du jour/ <i>Dessert of the day</i> .....	8,00 €
Tarte aux pralines/ <i>Praline tart</i> .....	8,00 €
Café gourmand (Assortiment de douceurs du moment)/ <i>Gourmet coffee</i> .....	8,00 €
Fromage blanc à la crème/ <i>fresh white cheese</i> .....	6,50 €
Cervelle des Canuts/ <i>cheese speciality of Lyon</i> .....	6,50 €
Demi-Saint-Marcellin/ <i>half dry cheese</i> .....	6,50 €
Plateau de fromages/ <i>dry cheeses</i> .....	10,00 €

\*\*\*