



## 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 €

Jambon persillé, émulsion à la moutarde violette

Bouquet de jeunes pousses

*Marbled ham with parsley, purple mustard emulsion, young shoot salad*

Ou

Œufs fermiers pochés façon meurette

*Poached eggs in red wine sauce*

\*\*\*

Volaille fermière sautée au vinaigre

*Sauteed poultry with a vinegar sauce*

Ou

Quenelle de brochet, coulis de crustacés

*Pike quenelle with crayfishes sauce*

\*\*\*

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème

*Local cheese or fromage frais with cream*

Ou

Tartelette aux pralines

*Pralines tart*

Ou

Dessert du jour

*Dessert of the day*

## Menu Bellecour 32 €

Carpaccio de bœuf mariné au basilic, pickels de légumes

*Beef carpaccio marinated in basil, pickled vegetables*

Ou

Bouquet de haricots verts,

vinaigrette balsamique aux fruits secs

chiffonnade de saumon gravelax

*Green beans salad, dried fruit vinaigrette and marinated salmon*

\*\*\*

Filet de Merlu cuit sur peau, riz Vénéral,

fondue de tomate au piment d'Espelette

*Hake fish cooked on one side, Venere rice and*

*tomato marinara with Espelette chili*

Ou

Pluma de cochon blanc,

jus miel et cidre, légumes du marché

*Pork pluma, honey and cidre sauce,*

*seasonal vegetables*

\*\*\*

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème

*Local cheese or fromage frais with cream*

Ou

Tartelette aux pralines

*Pralines tart*

Ou

Dessert du jour

*Dessert of the day*

# Menu Ainay 45 €

Mise en bouche

Appetizer

\*\*\*

Pointes d'asperges en vinaigrette de truffes  
copeaux d'épaule ibérique de bellota et chips de parmesan

Asparagus peaks with a truffled vinaigrette, Bellota pork shoulder sprinkles and parmesan chips

ou

Emietté de crabe dans un gaspacho de petits pois,  
rafraîchit à la menthe

Green peas gaspacho with mint served with crumbled crab

\*\*\*

Lotte cuite à la vapeur, linguines et marinière fleurette de coquillages

Steamed Monkfish, linguinee pasta and seashell creamed sauce

ou

Paleron de bœuf black Angus poêlé,  
échalotes grillées et sauce bordelaise

Black Angus beef, shallots and red wine sauce

\*\*\*

Choix de fromages

Choice of cheeses

\*\*\*

Dessert au choix

Choice of dessert

# Menu Auguste Comte 58€

Mise en bouche

*Appetizer*

\*\*\*

*Escalopes de foie gras poêlées, pommes rôties et sauce caramélisée au vin rouge*

*Snacked foie gras, roasted apples and red wine caramelized sauce*

ou

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

*Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes*

\*\*\*

*Marmite de homard et noix de Saint Jacques au jus de crustacés*

*Lobster and scallops pot with seashell sauce*

ou

*Côte de veau française rôtie au sautoir, purée au beurre demi-sel, jus aux morilles*

*Roasted french veal chop, mashed potatoes with salted butter, morels sauce*

\*\*\*

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 Lyonnaises

Jambon persillé, émulsion à la moutarde violette, bouquet de jeunes pousses ..... 14 €  
*Marbled ham with parsley, purple mustard emulsion, young shoot salad*

Gras double sauté à la lyonnaise ..... 14 €  
*Tripe "à la Lyonnaise" (onions)*

Œufs fermiers pochés façon meurette ..... 14 €  
*Poached eggs in red wine sauce*

Cervelas pistaché de la « Maison Gast » et son mesclun ..... 14 €  
*Sausage with pistachios from Gast with salad*

\*\*\*

Carpaccio de bœuf mariné au basilic, pickels de légumes ..... 17 €  
*Beef carpaccio marinated with basil, pickled vegetables*

Bouquet de haricots verts, vinaigrette balsamique aux fruits secs, chiffonnade de saumon gravlax ..... 17 €  
*Green beans salad, dried fruit vinaigrette and marinated salmon*

Pointes d'asperges en vinaigrette de truffes  
copeaux d'épaule ibérique de bellota et chips de parmesan ..... 22 €  
*Asparagus peak with truffled vinaigrette, Bellota shoulder sprinkles and parmesan chips*

Emietté de crabe dans un gaspacho de petits pois, rafraîchit à la menthe ..... 25 €  
*Green peas gaspacho with mint served with crumbled crab*

Escalopes de foie gras poêlées, pommes rôties et sauce caramélisée au vin rouge ..... 27 €  
*Snacked foie gras, roasted apples and red wine caramelized sauce*

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, niçoise de légumes et pétales de tomates confites ..... 32 €  
*Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes*

# Carte des Poissons

Quenelle de brochet, coulis de crustacés ..... 22 €  
*Pike quenelle with crayfishes sauce*

Filet de Merlu cuit sur peau, riz Vénéré,  
fondue de tomate au piment d'Espelette ..... 22 €  
*Hake fish cooked on one side, Venere rice and tomato marinara with Espelette chili*

Lotte cuite à la vapeur, linguines et marinière fleurette de coquillages..... 27 €  
*Steamed Monkfish, linguine pasta and seashell sauce*

Marmite de homard et noix de Saint Jacques au jus de crustacés ..... 32 €  
*Snacked foie gras, roasted apples and red wine caramelized sauce*

Raie bouclée au beurre noisette, pommes de terre vapeur.....29 €  
*Skate fish cooked in a browned butter and steamed potatoes*

Sole meunière..... 39 €  
*Sole cooked in butter*

\*\*\*

# Carte des Viandes

Volaille fermière sautée au vinaigre ..... 23 €  
*Sauteed poultry with a vinegar sauce*

Pluma de cochon blanc, jus miel et cidre, légumes du marché ..... 23 €  
*Pork pluma, honey and cidre sauce, seasonal vegetables*

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

Paleron de bœuf black Angus poêlé, échalotes grillées et sauce bordelaise ..... 26 €  
*Black Angus beef, shallots and red wine sauce*

Côte de veau française rôtie au sautoir, purée au beurre demi-sel, jus aux morilles ..... 32 €  
*Roasted french veal chop, mashed potatoes with salted butter, morels sauce*

Provenance des viandes : FRANCE, U.E, USA

\*\*\*



# Carte des desserts

Tartelette façon macaron aux fruits rouges, crème diplomate au citron vert et gelée de cassis.....	11,00 €
<i>Red fruit pie presented like a macaron with lime diplomat cream and blackcurrant jelly</i>	
Assortiment de fruits frais, sirop de thé noir à la violette et ses financiers .....	11,00 €
<i>Fruit salad with violet tea syrup and financier almond cakes</i>	
Clafoutis aux fruits, verrine de lait d'amande	
<i>Fruit clafoutis served with almond milk .....</i>	11,00 €
Soufflé glacé au moka et brisures de spéculoos, opaline caramel .....	11,00 €
<i>Frozen Moka soufflé with speculos crumbs and a caramel opaline</i>	
Demi sphère ivoire, mousse légère au chocolat noir « Ceïba » cœur à la pistache et cerise amarena ...	11,00 €
<i>Ivory half-sphere with light black chocolate mousse and a pistachio and amarena cherry heart</i>	
Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat	
<i>Arquebuse ice cream with hot and cold chocolate .....</i>	11,00 €
Dessert du jour/ <i>Desert 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.....	6,50 €
Cervelle des Canuts.....	6,50 €
Demi Saint Marcellin .....	6,50 €
Plateau de fromages.....	10,00 €

\*\*\*

Fromages de la maison MONS – M.O.F Fromagers affineurs