



## 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 €

Salade lyonnaise

(mélange du jardin, croûtons, lardons, œuf mollet)

*Lyonnais salad (mixed salad with croutons, bacon and soft-boiled egg)*

OU

Gâteau de foies de volaille, sauce financière

*Loaf of chicken liver with tomato 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 €

Crème froide d'asperges vertes,

billes de mozzarella bufala

*Asparagus cold cream with bufala mozzarella*

OU

Lentilles en vinaigrette d'échalotes,

cannelloni aux deux saumons

*Lentils in French dressing with shallots*

*cannelloni in two salmon's recipes*

\*\*\*

Filet de daurade sébaste

écrasé de pommes de terre

sauce à l'encre de seiche

*Filet of sea bream, potatoes puree*

*and squid ink sauce*

OU

Selle de cochon moelleuse

jus à la fondue de tomate

*Soft saddle of pork with tomato juice*

\*\*\*

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

\*\*\*

Tentacule de poulpe de Galice marinée, purée d'avocat, poivron et parmesan grillés

*Tentacle of octopus marinated, avocado puree with grilled red pepper and parmesan cheese*

ou

Fines tranches de bœuf cuit au sel de Guérande, émulsion à la scamorza fumée

*Thin slices of raw beef cooked in « guerande » salt with scamorza*

\*\*\*

Dos de Maigre des côtes Corse rôti, pointes d'asperges et marinière de coques

*Salmon bass of corsica, asparagus and shells seaman's style*

ou

Foie de veau poêlé, taillé épais, jus en persillade

*Thick cut calf's liver cooked in garlic and parsley sauce*

\*\*\*

Choix de fromages

*Choice of cheeses*

\*\*\*

Dessert au choix

*Choice of dessert*

# Menu Auguste Comte 58 €

Mise en bouche

Appetizer

\*\*\*

Pointes d'asperges vertes et mikado de foie gras, vinaigrette au jus de viande

*Foie gras mikado sticks with asparagus and meat juice vinaigrette*

ou

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

*Nova Scotia lobster salad with vegetables and dried tomatoes*

\*\*\*

Médallions de lotte meunière, mijoté de fèves, petits pois et jus d'arêtes au citron confit

*Monkfish medallion seaman's style, beans and pea with lemon juice*

ou

Tournedos de bœuf façon Rossini, rosace de pommes de terre et légumes du moment

*Tournedos of beef topped with duck liver, red wine sauce, potatoes pancake and vegetables*

\*\*\*

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*

Salade lyonnaise (mélange du jardin, croûtons, lardons, œuf mollet) ..... 14 €

*Lyonnais salad (mixed green salad with croutons, bacon and soft-boiled egg)*

\*\*\*

Crème froide d'asperges vertes, billes de mozzarella bufala ..... 14 €

*Asparagus cold cream with bufala mozzarella*

Lentilles vertes en vinaigrette d'échalotes, cannelloni aux deux saumons ..... 14 €

*Lentils in French dressing with shallots, cannelloni in two salmon's recipes*

Fines tranches de bœuf cuit au sel de Guérande, émulsion à la scamorza fumée ..... 19 €

*Thin slices of raw beef cooked in « guerande » salt with scamorza*

Tentacule de poulpe de Galice marinée, purée d'avocat, poivron et parmesan grillés ..... 19 €

*Tentacle of octopus marinated, avocado puree with grilled red pepper and parmesan cheese*

Pointes d'asperges vertes et mikado de foie gras, vinaigrette au jus de viande ..... 25 €

*Foie gras mikado sticks with asparagus and meat juice vinaigrette*

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*

Filet de daurade sébaste, écrasé de pommes de terre, sauce à l'encre de seiche..... 22 €

*Filet of sea bream, potatoes puree and squid ink sauce*

Dos de Maigre des côtes Corse rôti, pointes d'asperges et marinière de coques ..... 28 €

*Salmon bass of corsica, asparagus and shells seaman's style*

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

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

Médallions de lotte meunière, mijoté de fèves, petits pois et jus d'arêtes au citron confit ..... 35 €

*Monkfish medallion seaman's style, beans and pea with lemon juice*

Sole meunière.....39 €

*Sole cooked in butter*

\*\*\*

# Carte des Viandes

Selle de cochon moelleuse, jus à la fondue de tomate..... 23 €  
*Soft saddle of pork with tomato juice*

Volaille fermière sautée au vinaigre ..... 24 €  
*Sauteed poultry with a vinegar sauce*

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

Foie de veau poêlé, taillé épais, jus en persillade ..... 28 €  
*Thick cut calf's liver cooked in garlic and parsley sauce*

Tournedos de bœuf façon Rossini, rosace de pommes de terre et légumes du moment..... 35 €  
*Tournedos of beef topped with duck liver, red wine sauce, potatoes pancake and vegetables*

Provenance des viandes : FRANCE, U.E

\*\*\*



# Carte des desserts

Entremets chocolat au lait praliné, brownie aux fruits secs, tuile cacao .....	11,00 €
<i>Milk chocolate and praline cake, dry fruit brownie, chocolate biscuit</i>	
Mousse citron jaune, cœur crème brûlée au thé vert sur un streusel noisettes .....	11,00 €
<i>Lemon mousse and a green tea cream on a nuts biscuit</i>	
Crème diplomate au nougat, biscuit linzer et compotée de rhubarbe aux fraises .....	11,00 €
<i>Nougat cream, a linzer biscuit and stewed rhubarb and strawberries</i>	
Pomme confite « façon Tatin », crème spéculoos et caramel beurre salé.....	11,00 €
<i>Baked apple with speculoos cream and salted butter caramel</i>	
Fingers noix de coco, gelée au citron vert et ganache ivoire .....	11,00 €
<i>Coconut fingers with a lime jelly and a white chocolate cream</i>	
Fraîcheur de fruits rouges, sirop aux baies de Timur, financier amandes .....	11,00 €
<i>Red fruits salad, bays of timur syrup, an almonds cake</i>	
Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat .....	11,00 €
<i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i>	
Dessert du jour/Dessert of the day .....	8,00 €
Tarte aux pralines/Praline tart.....	8,00 €
Café gourmand (Assortiment de douceurs du moment)/Gourmet coffee .....	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