



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 €

Gâteau de foies de volaille, sauce financière
Loaf of chicken liver with tomato sauce

OU

Feuilleté de boudin noir aux pommes, beurre blanc à la ciboulette
Black pudding with apples, cream with chives

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 €

Œuf poché dans un velouté Dubarry, à la fourme d'Ambert
taboulé de chou Romanesco aux noisettes
*Poached egg in a cauliflower soup with "fourme d'ambert" cheese
semolina with Romanesco cabbage and hazelnuts*

OU

Effiloché de cabillaud en aioli, caviar de hareng
Mashed cod with a garlic sauce, caviar of herring

Filet de lieu rôti sur la peau
Jus d'arêtes au citron
*Coley filet roasted on the skin
lemon and fish bones juice*

OU

Dessus de palette de bœuf poêlée
sauce bordelaise à la betterave
*Fried pallet of beef
Bordeaux red wine sauce with beetroot*

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

Pressé de foie gras de canard et queue de bœuf
comptée d'oignons doux au cassis

Duck foie gras and oxtail terrine
with an onion and blackcurrant puree

ou

Noix de Saint-Jacques dorées,
purée de cucurbitacées, jus d'herbes et chips de coppa
Scallops browned in butter, pumpkin puree, herbs juice and chips coppa

Filet de daurade royale, risotto d'épeautre au jus de cèpes

Filet of sea bream and a spelt risotto with a yellow boletus juice

ou

Fondant de veau confit de sept heures, raviole de cardons à la moelle
Seven hours cooked veal, cardoons with marrow ravioli

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, poires flambées et raisins secs, sauce caramélisée
Snacked foie gras, roasted pear and grapefruit with a 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

Filets de rouget barbet, millefeuille de patates douces
crème d'anchois

Filet of red mullet with sweet potatoes and an anchovy cream

ou

Suprême de volaille jaune de la Dombes contisé aux truffes noires
bouquet de légumes d'hiver

*Breast of yellow chicken from « la Dombes » flavored with black truffles
and winter 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 lasting gourmet menu prepared by the Chef Romain Borgeot
in four signature courses.*

Carte des Entrées et des Lyonnaises

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 with apples, cream with chives

Œuf poché dans un velouté Dubarry, à la fourme d’Ambert, taboulé de chou Romanesco aux noisettes ... 15 €
Poached egg in a cauliflower soup with “fourme d’ambert” cheese, semolina with Romanesco cabbage and hazelnuts

Effiloché de cabillaud en aioli, caviar de hareng 15 €
Mashed cod with a garlic sauce, caviar of herring

Noix de Saint-Jacques dorées, purée de cucurbitacées, jus d’herbes et chips de coppa 21 €
Scallops browned in butter, pumpkin puree, herbs juice and chips of coppa

Pressé de foie gras de canard et queue de bœuf, compotée d’oignons doux au cassis 22 €
Duck foie gras and oxtail terrine with an onion and blackcurrant puree

Escalopes de foie gras poêlées, poires flambées et raisins secs, sauce caramélisée 27 €
Snacked foie gras, roasted pears and grapefruit

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 lieu rôti sur la peau, jus d'arêtes au citron 24 €

Coley filet roasted on the skin, lemon and fish bones juice

Filet de daurade royale, risotto d'épeautre au jus de cèpes 27 €

Filet of sea bream and a spelt risotto with a yellow boletus juice

Filets de rouget barbet, millefeuille de patates douces, crème d'anchois 31 €

Filet of red mullet with sweet potatoes and an anchovy cream

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 24 €
Sauteed poultry with a vinegar sauce

Dessus de palette de bœuf poêlée, sauce bordelaise à la betterave 24 €
Fried pallet of beef, Bordeaux red wine sauce with beetroot

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

Fondant de veau confit de sept heures, raviole de cardons à la moelle 27 €
Seven hours cooked veal, cardoons with marrow ravioli

Suprême de volaille jaune de la Dombes contisé aux truffes noires, bouquet de légumes d'hiver 31 €
Breast of yellow chicken from « la Dombes » flavored with black truffles and winter vegetables

Provenance des viandes : FRANCE, U.E

Carte des desserts

Simplement chocolat, praliné et caramel	11,00 €
<i>Simply chocolate-brown, praline-flavored and caramel</i>	
Croustillant cacao, fleur de sel, crémeux verveine et tuile au sirop d'érable	11,00 €
<i>Crunchy cocoa sweet, crémeux verbena tea and tile in the maple syrup</i>	
Entremet moussoux à la mangue, biscuit aux fruits secs et tartare de fruits exotiques	11,00 €
<i>Mango cream sweet, dry biscuits and exotic fruit salad</i>	
Coque meringué, ganache marron, tuiles au gruë	11,00 €
<i>Meringue with marron ganache and tile</i>	
Déclinaison autour de l'agrume, mousse à l'orange et cœur crème brûlée Grand Marnier, zestes confits	11,00 €
<i>Orange cream sweet and caramel cream</i>	
Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat Arquebuse ice cream with hot and cold chocolate	11,00 €
Dessert du jour/Desert 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 €
