

# Carte professionnelle

Petit déjeuner: 5€ h.t

Café/ thé, viennoiseries/ biscuits, jus de fruits et fruits



Plateau repas / pic-nique : 11,50€ h.t

1 entrée, 1 viande (rosbeef, charcuterie, échine) et crudités, 1 portion de fromage et un dessert  
(pain et livraison compris)



Formule repas terroir: 17 € h.t

1 entrée, 1 viande terroir \* et 1 féculent + légumes, fromages, dessert  
(pain et livraison compris)



Formule repas tradition: 22 € h.t

1 entrée, 1 viande élaborée \*\* et 1 féculent + légumes, fromages, dessert  
(pain et livraison compris)

Formule repas terroir:

Pâté croûte maison

ou

Vol au vent des Dombes

ou

Gâteau de foies de volailles



Filet de carpe à la crème

ou

Sabedot braisé

ou

Coq au Brouilly

\*\*\*\*\*

féculent et légumes de saison



Assortiment de fromages régionaux

Cervelle des canuts



Mousse au chocolat

ou

Tartelette maison

ou

mignardises

Formule repas tradition:

Gravlax de sandre

ou

Cassolette d'escargots aux chanterelles

ou

Trio de truites



Poulet à la crème, mère blanc

ou

Noix de joues de bœuf confites

ou

Quenelle de sandre, sauce crémant

\*\*\*\*\*

féculent et légumes de saison



Assortiment de fromages régionaux

Cervelle des canuts



Gâteau lyonnais

ou

Crème brûlée

ou

mignardises