



# Carte 2024

Petit déjeuner: 6€ ttc (à partir de 5 personnes)  
Café/ thé, viennoiseries/ biscuits, jus de fruits et fruits



Plateau repas / pic-nique : 13€ ttc

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



Formule repas terroir: 18 € ttc

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



Formule repas tradition: 22 € ttc

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



Formule repas terroir:

Terrine de silure aux écrevisses

ou

Vol au vent des Dombes

ou

Salade beaujolaise



Filet de carpe à la crème

ou

Saucisson et lard vigneron

ou

Set l'y laisse de dinde, crème d'ail

\*\*\*\*\*

féculent et légumes de saison



Assortiment de fromages régionaux

Cervelle des canuts



Mousse au chocolat

ou

Tartelette maison

ou

mignardises



Formule repas tradition:

Médailon de sandre aux écrevisses

ou

Cassiolette d'escargots aux chanterelles

ou

Pâté croûte maison et salade



Poulet à la crème, mère blanc

ou

Filet de bœuf en croûte,

sauce beaujolaise

ou

Filet de sandre aux écrevisses

\*\*\*\*\*

féculent et légumes de saison



Assortiment de fromages régionaux

Cervelle des canuts



Gâteau lyonnais

ou

Crème brûlée

ou

mignardises



Formule mâchon:

Grattons  
Saucisson sec  
\*\*\*

25€tte  
mini 10 personnes

Coeur de poulet persillade  
ou  
Escargots à la plancha



Salade de lentilles  
Salade de pieds de veau  
ou



Gâteau de foies de volailles, sauce tomates

Saucisson gnafron, pommes vapeur  
ou  
Tripes à la lyonnaise, pommes vapeur  
ou  
Gratin d'andouillettes maison



Affinés du beaujolais  
Cervelle des canuts

Gâteau lyonnais  
ou  
Mousse chocolat  
ou  
Tartelette pralines



Le tarif comprend le pain, la vaisselle  
et la préparation sur place