

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

<u>Fromage frais aux herbes et concombres</u>	Fresh cheese with herbs and cucumbers
Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison	Shrimp tartare with lime and guacamole
Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade	Hard eggs mayonnaise
Assiette Italienne au pistou : Burrata, speck, melon (sup 3€)	Italian plate with pesto : Burrata, speck, melon
Pressé de fromage de chèvre frais aux légumes d'été	Pressed fresh goat cheese with summer vegetables
Saumon de Norvège mariné à l'aneth, pickles et pomme granny smith, blini (sup 4€)	Marinated raw salmon with blini

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

<u>Filet de lieu noir safrané et tombée de fenouil, pomme vapeur</u>	Saithe fillet with fennel and saffron
<u>Tataki de thon mi cuit, légumes thaï et riz basmati (sup 4€)</u>	Tataki of tuna mi cooked with sesames and thai vegetables
<u>Côte de bœuf (400 gr) à la sauce béarnaise, légumes verts et pommes sautées (sup 5,5€)</u>	Beef chop, béarnaise sauce
<u>Brochette de poulet fermier mariné au citron, riz aux légumes</u>	Skewer farmer chicken fillet and rice
Bavette d'aloyau aux poivres, pommes de terre sautées et salade	Sirloin steak with peppers sauce, potatoes and salad
Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et salade	Prepared beef tartar, fried potatoes and salad
Suprême de poulet fermier au citron vert, pommes de terre sautées et poêlée de légumes	Chicken, vegetables
Burger au parmesan maison: tomates confites maison, parmesan, speak, guacamole (sup 2€)	Homemade burger Italian
Assiette végétarienne (riz basmati et un mélange de légumes servie chaud)	Vegetarian dish
Changement de garnitures : légumes frais (sup 2€) - Haricots verts frais (sup 4€)	

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

<u>Salade de fruits frais à la pastèque et kiwis</u>	Fresh fruit salad with watermelon and kiwis
<u>Tarte amandine aux pêches</u>	Almond peach tart
Crème brûlée à la vanille et à la cassonade	Crema brulee with vanilla and brown sugar
Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses)	Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)
Glaces artisanales de Lyon aux choix : vanille, chocolat, fraise, citron	Ice cream choices
Fromage blanc au coulis de framboises maison	French style cottage cheese with raspberries sauce
Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais	Assorted cheese plate
Café gourmand (sup 2,80€)	Coffee with assorted desserts