

## Les planches

La Lyonnaise	18€
Terrine de gibier, rosette, jambon cuit, jambon cru, condiments, beurre.	
Planche mixte	20€
Jambon blanc, jambon cru, st marcelin, chèvre, comté, condiment, beurre.	
La Salumeria	24€
Saucisson sec et jambon cru truffés, mortadelle truffée, condiments, beurre.	
Verrine de pâté de gibier, chutney de saison, pain de campagne	9€
Poulpes grillées, pommes de terre safranées au piment d'Espelette	12€
Rillettes de saumon Bomlo au curry, toasts de pain grillé	14€
Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature façon croque-monsieur	16€
Fondue de Mont d'Or au vin jaune, Pomme de terre et pain de campagne.	29€

## Les entrées

Cappuccino de courge au miel de pays, éclats de châtaigne et cacao amer	10€
Salade César servie snackée, suprême de volaille fermier label rouge, « Œuf plein air des collines » cuit à basse température, Croûtons, tomates confites, sauce anchois, parmesan, teriyaki, sésame	Version entrée 13€ Version plat 19€
Terrine de gibier et cochon Rhône alpes, Chutney de saison, toasts de pain campagne, condiments	13€
Œuf « plein air des collines » cuit base température façon Meurette, Lardons fumés et pain de campagne, sauce beaujolaise	14€
Gravlax de cœur de saumon Bomlo à l'aneth citron vert et gingembre, Crème de yuzu, wasabi, maxi blinis de pomme de terre	18€

## *Plat végétarien*

Gratin de gnocchi aux cèpes, crème de tomme de la fromagerie Bazin, Tranches de cucurbitacées au miel de pays 19€

## *Les poissons*

Quenelle de brochet des Dombes aux écrevisses, sauce Nantua, Riz pilaf 20 minutes de patience 22€

Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce vanille bourbon, Gnocchis aux cèpes, tranches de potimarron au miel de pays 24€

Tentacules de poulpe à la plancha, jus d'étrilles au chorizo, Barigoule de légumes oubliés 26€

## *Les viandes*

Tartare de Bœuf charolais et ses condiments, Pommes frites, salade verte 19€

Côte de cochon Rhône alpes 350g cuite basse température, Jus de viande, purée de pomme de terre mousseline. 22€

Suprême de volaille fermier label rouge cuite au vin jaune, Légumes d'antan mijotés en cocotte. 24€

Foie de veau français poêlé beurre persillé à l'ail, Champignons XXL farcis à la mousseline de pomme de terre. 26€

Entrecôte française selon arrivage cuite à la plancha sauce béarnaise, Pommes frites fraîches, mesclun salade. 32€

## *Les Fromages,*

Faisselle coulis fruits rouges ou crème fraiche ou miel	5€
Cervelle de canut accompagnée de croûtons	6€
Demi saint-marcellin de la Mère Richard, miel, mesclun salade	8€
Assortiment de fromages	8€

## *Les Douceurs,*

Tarte feuilletée fine aux pommes, glace caramel au beurre salé	7€
Moelleux au chocolat grand cru Valrhona « Guanaja », glace vanille bourbon	8€
Bouchon savarin tradition au rhum brun, fruits frais de saison, chantilly	8€
Gaufre bruxelloise, compotée de fruits exotiques, chantilly, chocolat fondu	8€
Brioche à la bière façon pain perdu, poire tapée à la bière de Noël, Crème glacée à la bière.	9€
Café ou thé gourmand	9€