

Les entrées

La salade lyonnaise

Salade mélangée, oeuf poché, lardons, croûtons
- 13 euros -

La chèvre chaud

Salade mélangée, cabécou pâné à l'anglaise, tomates, noix*
- 15 euros -

La norvégienne

Pavé de saumon mi-cuit fumé au baies de Sichuan, toasts, salade mélangée
- 16 euros -

La fermière

Salade d'endives, Morbier et magrets de canard fumés
- 15 euros -

La Tarte du jour

Selon l'humeur du chef
- 12,5 euros -

L'assiette de foie gras

- 17 euros -

- *Demandez notre carte des fruits de mer* -

* Selon arrivage de saison

Les viandes

L'escalope de veau à la crème
- 16,5 euros -

Longlet de boeuf
- 16 euros -

Le tartare de boeuf, frites, salade
- 17,5 euros -

Le foie de veau déglacé au vinaigre de framboise
- 19 euros -

Le burger savoyard, frites
Elaboré avec le pain artisanal de Chez Machado, fromage à raclette et frites
- 12,5 euros -

Le filet de canard confit
- 16 euros -

L'andouillette à la moutarde
- 14 euros -

Les rognons de veau aux morilles
- 19 euros -

* Tous nos plats sont servis avec une garniture du jour au choix *

Les récoltes

Le poisson du jour selon l'arrivée
en filet, rôti au four
- 16,5 euros -

Le pavé de saumon, rôti,
sauce beurre blanc ou nature
- 15 euros -

Le pavé de cabillaud, rôti,
sauce beurre blanc ou nature
- 18,5 euros -

Les tagliatelles du pêcheur
Aux fruits de mer selon l'arrivée
- 18 euros -

La quenelle de brochet aux écrevisses et son riz
- 18 euros -

- Demandez nos suggestions du jour -