



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: 16 € h.t

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



Formule repas tradition: 20 € h.t

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:

Médailillon 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

22€h.t

Cœur de poulet persillade

ou

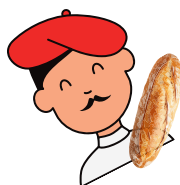
Escargots à la plancha



Salade de lentilles
Salade de pieds de veau

ou

Gâteau de foies de volailles, sauce tomates



Saucisson grafron, 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

