



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

Gâteau de foies de volaille



Lapin bressanne

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

Cassolette 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