

CARTE DU MIDI

(Lunch)

ENTREES

(Hot and cold starters)

- * Salade Lyonnaise** 18€
Salade frisée et doucette, poitrine de porc, croutons et œuf bio poché
Dans la pure tradition lyonnaise (traditional lyonnaise salad)
- * Salade Marius** 18€
Mesclun, foie de volaille, noix de Grenoble, tomates confites et beaufort de Savoie
(young leaves salad, chicken livers, beaufort cheese, dried tomatoes,
- *Tartare de bœuf au couteau** 25€
Taillé dans le filet, assaisonné par nos soins et servi avec frites maison
Et salade de mesclun (knife chopped beef tartare)
- *Tarte Tatin d'échalotte et saumon mariné** 18€
Echalotes délicatement confites, saumon mariné et crème civette
(Shallots tart, marinated salmon, chive cream)
- *Bruschetta de Savoie** (Savoyarde bruschettas) 21€
Reblochon AOP et jambon de Savoie (affiné 9 mois)
Simplement gratinées avec un mélange de salade verte
- *Planche de charcuterie de Savoie** 20€
Charcuterie Savoyarde, Beaufort, Tome des Bauges,
pomme vapeur, pickles de légumes (savoyarde delicatessen and cheese plate)
- *Potage du jour** 12€
Creamy soup of the day
- *Diots de Savoie au vin rouge, polenta** 23€
(Savoyarde diots sausages, red wine sauce and polenta)
- * Salade Veggie** 14€
Jeunes pousses, crudité de saisons, tofu fumé, fruits secs, sauce Thai
(Young leaves, raw vegetables, tofu, dried fruit, thai sauce)

LES PLATS (main courses)

- *Burger "MARIUS" façon Rossini** 26€
Steak haché façon bouchère, foie gras, oignons confits,
Champignons de paris (burger with foie gras, onions, mushrooms)
- *Club sandwich au comté de Savoie et bœuf séché** 22€
Club sandwich with dried beef and Savoie comté cheese
- *Brouillade d'œufs bio aux cèpes** 19€
Servie avec une salade verte et frites maison
(scrambled eggs with wild porcini mushrooms)
- *Blanquette de veau d'antan** 25€
Servie avec ses pommes de terre vapeur
(veal stew and steamed potatoes)
- *Quenelles lyonnaises au brochet, sauce Nantua,** 29€
Servies avec du riz (pike quenelles)
- *Pavé de saumon, grillé sur peau, sauce à l'oseille,** 26€
Saumon label rouge bômelo origine Norvège,
Petits légumes glacés au beurre (norwegian Bômelo red label salmon steak)

Tous nos plats sont faits maison
Prix nets service compris

Tva : 10%
Liste des allergènes sur demande.

LES VIANDES CUITES SUR LE GRILL

(MEATS ON THE GRILL)

*Côte de bœuf (1kg) Race Charolaise maturée (Origine France) Pour 2 personnes (prime rib)	98€
*Entrecôte (250 gr) Angus Aberdeen maturée (Origine Ecosse) (rib steak)	30€
*Filet de bœuf Race Montbéliarde (origine France) (Beef rump steak)	35€
*Côtes d'agneau (Origine France) (Lamb chop)	23€
*Côte de cochon Auvergnate (origine France) (Pork ribs)	20€
*Suggestion de viandes du boucher (The butcher's meats suggestions)	25€

CUIT À LA BROCHE

(SPIT ROASTED MEAT)

NOUVEAU

Nous proposons le poulet fermier entier à emporter :

25€/pièce

Commandez la veille pour le lendemain !!!

(you can order your takeaway roasted whole chicken :

Please order today for tomorrow)

¼ de Poulet Fermier Des Dombes « label rouge » (1/4 Chicken farmer Dombes "red label" quarter) (Volailles origine France)	19€
--	-----

Toutes les viandes sont accompagnées de leur garniture

Et sauce

Au choix :

(All meats served with sidedish and sauces)

***Pomme frites maison** (Homemade french fries)

***Poêlée de légumes du marché** (vegetables from the market)

***Salade Mesclun** (various leaves salad)

***L'aligot traditionnel** (The aligot traditional)

***Poêlée de champignons en persillade** (mushrooms pan

With garlic and parsley)

Au choix :

Sauces : béarnaise, au poivre (pepper), chimichurri,

Champignons (various mushrooms).

Supplément garniture (extra side dish)

8€

Tous nos plats sont faits maison
Prix nets service compris

Tva : 10%
Liste des allergènes sur demande.

LES PÂTES

Sauces préparées maison

(Home made sauces)

Bolognaise 19€

Carbonara 19€

Pesto 19€

Champignons (mélange de champignons des bois) 24€

SPECIALITES DE SAVOIE

***Potée savoyarde** 23€

Chou vert, pommes de terre, carottes,
Jarret et longues de porc (origine France), lard paysan
(savoyarde hotpot)

***Boîte chaude au Mont d'Or, mesclun,**

Servie avec charcuteries, pommes de terre et mesclun
(Mont d'Or hot box, a mixture of salad leaves, potatoes and cold meats)

28€

***Fondue Savoyarde:**

Nature

28€/pers

Aux Cèpes (With porcini mushrooms)

30€/pers

Aux Truffes (with truffle)

34€/pers

Servie avec charcuterie et mesclun
(with savoie delicatessen and young leaves salad)

***Raclette Savoyarde**

30€/pers

Accompagnée de pommes de terre, Mesclun et charcuterie
(With side dish of potatoes, a mixture of salad leaves and cold meats)

LES FROMAGES :

A L'ASSIETTE ET SÉLECTIONNÉS

(3 Selectionned cheeses)

13€

LES DESSERTS :

***Tarte aux pralines** (praline tart) 10€

***Crumble aux myrtilles** (Blueberry Crumble) 12€

***Crème brûlée traditionnelle** (whipped cream) 10€

***Mousse au chocolat** (chocolate mousse) 10€

***Paris Brest** (traditional french paris brest cake) 15€

Tous nos plats sont faits maison
Prix nets service compris

Tva : 10%
Liste des allergènes sur demande.