



LES CLASSIQUES LYONNAIS

Pâté croûte au foie gras et truffe		9€
Rosette de Lyon	(SG)	7€
Brioche toastée, saucisson pistaché, sauce vin rouge		15€
Cuisses de grenouilles en persillade		15€
Cervelle de canut (spécialité fromagère)	(SG)	6€
Andouillette lyonnaise, sauce moutarde	(SG)	15€



STREET FOOD

Kebab d'andouillette		14€
Le Corn Dog		8€
Le Bowl Lyonnais		14€
Frites de quenelles, mayonnaise à la langoustine		10€
Nuggets de ris de veau, sauce gribiche		11€
Saint-Marcellin rôti en brioche, thym et miel		8€



NOTRE FORMULE DES GONES

Formule à 15€

Le plat du jour

–

Un verre de vin ou un soft

Plat seul – 13€50

Dessert de la semaine – 6€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats :



Tous nos plats sont élaborés sur place
à partir de produits bruts



Sans Gluten





NOS ALCOOLS

Nos bouteilles de rouges | 75cl

AOP Cotes du Rhône famille Perrin	28€
AOC Cotes du Rhône bosquet des boiron	29€
AOP Vacqueyras famille Perrin	36€

Nos bouteilles de blancs | 75cl

Vin de pays Coteaux de l'Ardèche, Maison L. LATOUR	31€
AOC Cotes du Rhône	29€
AOC Chablis la Chablisienne	36€

IGP Vin du pays du Var, Domaine de Gavoty | verre 15cl

Rouge	5€
Blanc	5€
Rosé	4€

IGP Vin du pays du Var, Domaine de Gavoty | pot lyonnais 50cl

Rouge	11€
Blanc	11€
Rosé	10€

Nos bières | 33cl

BDL micro brasseur (IPA, PALE ALE)	5€
------------------------------------	----



NOS SOFTS

Softs

2.5€
