

## *Les Formules du Midi Du mercredi au vendredi*

Plat Seul 17,00 €  
Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 25,00 €  
Entrée, Plat & Dessert 29,50 €

### *Les Entrées*

Poêlée de Légumes d'Automne Rôtis à la Thai, Crème Parfumée aux Epices Douces & Pépins de Grenade  
Cheesecake à l'Avocat & Saumon Fumé Maison, Mesclun de Jeunes Pousses aux Radis Noirs  
Terrine de Campagne Fermière Maison aux Noisettes, Assortiment de condiments & Petite Salade

### *Les Plats*

Bavette Irlandaise (race Black Angus) au Grill, Sauce à l'Echalote & Frites Maison  
Sauté de Veau Fermier aux Olives Vertes & Citrons Confits Façon Tajine, Semoule aux Fruits Secs  
Dos de Cabillaud en Croûte de Lard Fermier, Fondue aux 2 Choux Parfumée au Curry & Noisettes Torrifiées

### *Les Desserts*

Sablé du Millionnaire, Shortbread, Caramel Fondant & Chocolat au Lait, Crème Anglaise  
Panna Cotta aux Pommes Caramélisées, Caramel Beurre Salé & Crumble Sablé  
La Coupe des Moissons, Glace Vanille, Amaretto, Eclats de « Lion » & Café Ristretto

### *Menu Du Jour*

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 14,50 €  
Entrée, Plat & Dessert 17,50 €

Assiette de Charcuterie  
Ou

Velouté du Moment

--

Pièce de Bœuf Grillée, Sauce Echalote

Ou

Salade Lyonnaise

--

Panna Cotta, (Parfum au Choix)

Ou

Brownie Crème Anglaise

### *Le Burger Classique 14,50 €*

(Supp au Choix 1 €, Galette de Pomme de Terre ou Lard Fumé)

Steak Haché Black Angus 150 grs, Cornichons Pickles, Oignons Caramélisés, Cheddar, Salade, Tomate, Sauce Burger

### *Le Menu Enfant 11 €*

1 Boisson

Fish & Chips ou Le P'tit Burger

Brownie Choco ou Glace

Prix net en euros TTC, service compris.