



Entrées

Orzetto, tomates confites,
olives, pesto et vieux parmesan
*Orzetto, preserved tomatoes, olives,
pesto and old parmesan cheese*
14,00€

Tataki de thon et saumon Bömlo
Tuna tataki and Bömlo salmon
17,00€

Éventail de tomates en couleurs,
burrata, salade d'herbes,
balsamique et huile d'olive
*Colored tomatoes, burrata, herbs salad,
balsamic vinegar and olive oil*
19,00€

Nougat de foie gras,
chutney de fruits rouges, pain aux graines
*Nougat of foie gras,
red fruits chutney, grain bread*
23,00€

La création du jour
Creation of the day
16,00€

Plats

Carré d'agneau, jus à la sarriette,
tian de légumes du soleil,
coulis de cœur de bœuf
*Rack of lamb, savory juice,
Mediterranean vegetables, tomato coulis*
29,00€

Suprême de canette des Dombes,
jus au poivre Voatsiperifery et verveine,
crèmeux de petits pois, légumes
*Filleted breast of Dombes free-range duckling,
Voatsiperifery pepper and verbena juice,
creamy green pea and vegetables*
26,00€

Dos de cabillaud,
émulsion piquillos,
coriandre et fenouil confits, risotto
*Back of cod, piquillos emulsion,
preserved coriander and fennel, risotto*
25,00€

Filets de rouget,
légumes sautés, bouillon thaï
*Fillets of red mullet,
sautéed vegetables, thai broth*
24,00€

La suggestion du marché
Dish of the day
21,00€

Plat végétarien

Veggie dish
19,00€

Fromage

Assiette de fromages de nos régions,
salade croquante
Cheese selection with crunchy salad
11,00€

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert au choix
*A dish, a side dish and a dessert
of your choice*
15,00€

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo
(naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine
est à votre disposition auprès du responsable du restaurant
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine,
élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.
Carte des allergènes sur demande.
*Our meat is certified as originating from embargo-free countries,
where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth,
raising and slaughter is displayed in each restaurant.
Allergens card on request.*

Desserts

Gaspacho aux pêches de vigne,
sorbet myrtille, menthe fraîche
*Peach gazpacho,
blueberry sorbet, fresh mint*
8,50€

Finger fraise-bergamotte
Strawberry-bergamot finger
9,00€

Vacherin framboise, fraîcheur d'été
*Iced meringue cake with raspberries,
pieces of melon and red fruits*
9,50€

Chou caramel,
crumble et coulis chocolat
*Caramel cream puff,
crumble and chocolate sauce*
11,00€

Dessert du jour
Dessert of the day
10,00€

Un café ou un thé très gourmand
*Gourmet coffee or tea
with dessert selection*
9,00€