



Saveurs d'Avril

E n t r é e s

Salade de chou chinois aux saveurs aigres-douces	- 8,00€ -
Cocktail avocat-mangue-crevettes	- 9,00€ -

P l a t s

Canard confit maison, haricots lingots et petits légumes rissolés	- 19,50€ -
Tagliatelle maison et ses asperges vertes, sauce au pesto rosso	- 17,50€ -

D e s s e r t s

Fromage blanc ou trio de fromages frais et affinés	- 7,00€ -
Cheesecake à la fraise	- 8,00€ -
Riz au lait à la vanille et sa fraîcheur de cardamome	- 8,00€ -

Menu entrée/plat/dessert : 28€ (Uniquement le midi)

Menu enfant plat/dessert: 12,50€

L'estivale: Batavia, pickles de légumes, oeufs durs, fromage frais pané, oignons frits, sauce du moment - 15,00€ -

Boule de glace "Monts des Glaces": demandez-nous les parfums disponibles
1 boule: 3,00€ - 2 boules: 5,50€ - 3 boules: 7,50€

Prix TTC, service inclus

Nous travaillons des produits frais avec peu de stock. Tout est fait maison à partir de produits bruts



Nos principaux partenaires locaux

Fruits et Légumes:

Ducreux (Montromant)
Domaine de la Rochassière (Eveux)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
Terres Lyonnaises (L'Arbresle)

Viandes, Charcuteries et Poissons:

La ferme de Chassignol (Sourcieux les Mines)
Poissonnerie Chauveau (Saint Germain-Nuelles)
Les casiers Ducarouge - Le GAEC des fours (Bully)
L'EARL de la Titine (Savigny)

Produits laitiers et Glaces:

Les casiers Ducarouge - GAEC des Fours (Bully)
La ferme des Sources (Eveux)
Monts des Glaces (Saint Laurent de Chamousset)

Softs:

Mes Boissons (Corbas)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
Domaine Dupeuble (Le Breuil)

Vins, Bières et Digestifs:

Domaine Jean Pierre Rivière (Lachassagne)
Domaine Dupeuble - Château des Pertonières (Le Breuil)
Tatantanin (Villeurbanne)
Domaine Jomard (Fleurieux/Eveux)
Hoodo (Tarare)
Virage 7 (L'Arbresle)
La Loupiote (Saint Genis L'Argentière)
Brasserie Mutation (Eveux)

Epices et Miel:

La Maison Barthès (Lyon)
Le Rucher de Macaméli (Fleurieux sur l'Arbresle)