



# Saveurs de Février

## Entrées

Feuilleté au chèvre et noix, et sa mâche - 8,00€ -

Trilogie de makis - 7,50€ -

## Plats

Croz' and cheese et sa salade verte - 16,00€ -

Côte de porc, sauce moutardée et gratin dauphinois - 18,00€ -

## Desserts

Fromage blanc **ou** trio de fromages frais et affinés - 7,00€ -

Pomme au four et son crumble, boule de glace vanille - 8,00€ -

Tartelette à la praline - 8,00€ -

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

**Menu enfant plat/dessert: 12,50€**

## La Lyonnaise:

Quenelle nature gratinée, sauce du moment et salade verte - 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)  
La ferme de Milo (Sourcieux les Mines)  
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)