



Saveurs d'Octobre

Entrées

Oeuf en meurette	8,50€
La betterave dans tout ses états	8,00€

Plats

Polenta crémeuse, duo de champignons sautés et sa burrata	17,50€
Paupiette de veau maison, sauce estragon et sa purée maison	20,00€

Desserts

Fromage blanc ou trio de fromages frais et affinés ---	7,00€
Tartelette aux pommes et sa compotée à la cardamome	7,00€
Flan pâtissier	7,00€

Menu entrée/plat/dessert : 26,50€ (Uniquement le midi)

Menu enfant: 12,50€

La Lyonnaiserie :

Quenelle nature gratinée,
servie avec une sauce du moment, riz et salade

--- Temps de préparation --- 15,00€
30 min

Prix TTC, service inclus

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



Nos Partenaires locaux

Fruits et légumes:

Ducreux (Montromant)
Le Jardin fleurinois (Fleurieux sur l'Arbresle)
Domaine de la Rochassière (Eveux)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
Champimonts (Villechenève)

Viandes et Charcuteries et poissons:

La ferme de Chassignol (Sourcieux les Mines)
Terres d'Arjoux (Saint Julien Sur Bibost)
La Feuillée (Theizé)
Poissonnerie Chauveau (Saint Germain-Nuelles)
La ferme Saint Bis (Bully)
Le GAEC des fours (Bully)
Nicolas Llinares (Brullioles)

Produits laitiers:

Les casiers Ducarouge - GAEC des Fours (Bully)
La ferme des Sources (Eveux)

Softs:

HN Lab (Genay)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
La Campagnette/Le campagnard (Nantua)
Domaine Dupeuble (Le Breuil)

Vins, bières et digestifs:

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

Epices et miel:

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