L'instant
Restaurant

Saveurs de Novembre

Entrées

Salade de chou japonnaise	-7,50€-
Oeufs cocotte façon meurette	-9,00€-

Plats

Sauté de porc à la moutarde, riz blanc et petits légumes	-18,00€-
Cassolette de tofu et de légumes d'automne rôtis au miel, et sa salade	-17,00€-

Desserts

Fromage blanc **ou** trio de fromages frais et affinés	-7,00€-
Crumble, chantilly et caramel au beurre salé	-8,00€-
Tiramisu à la praline rose	-8,00€-

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

Menu enfant plat/dessert: 12,50€

La Lyonnaiserie: Quenelle nature, 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

Réservation conseillée au 06.51.76.12.25

Nos principaux partenaires locaux

Fruits et Légumes:

Ducreux (Montromant)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
Terres Lyonnaises (L'Arbresle)

Viandes, Charcuteries et Poissons:

Terre d'Arjoux (Saint Julien sur Bibost)
Poissonnerie Chauveau (Saint Germain-Nuelles)
L'EARL de la Titine (Savigny)
Hervé Thoinet (Brussieu)

Produits laitiers et Glaces:

GAEC du Coton (Villechenève)
La ferme des Sources (Eveux)
Monts des Glaces (Saint Laurent de Chamousset)

Softs:

Mes Boissons (Corbas)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues))

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)
Brasserie Mutation (Eveux)
Cave Clément Thimonier (L'Arbresle)

Epices et Miel:

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