



Saveurs de Novembre

E n t r é e s

Salade automnale en sucrée salée	- 8,00€ -
Panna cotta de chèvre et crispy bacon	- 8,50€ -

P l a t s

Koulibiac de saumon et sauce à l'aneth	- 19,50€ -
Lasagne forestière et sa salade verte	- 17,00€ -

D e s s e r t s

Fromage blanc <u>ou</u> trio de fromages frais et affinés	- 7,00€ -
Blanc Manger amande et coco	- 8,00€ -
Croquant chocolat au petit beurre	- 8,00€ -

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

Menu enfant plat/dessert: 12,50€

La Lyonnaiserie:

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, Œufs, Charcuteries et Poissons:

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

Produits laitiers, Beurre 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:

HN Lab (Genay)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
La Campagnette/Le Campagnard (Nantua)
Domaine Dupeuble (Le Breuil)
Mes Boissons (Saint Priest)

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)

Epices et Miel:

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