



Saveurs d'Avril

E n t r é e s

Salade Coleslaw en sucré salé -----	8,00€
Croque Monsieur classique et sa roquette -----	8,50€

P l a t s

Effiloché de boeuf et ses pommes de terre grenailles, sauce barbecue -----	19,50€
Chirashi mangue, avocat et tofu mariné -----	18,00€

D e s s e r t s

Fromage blanc ou trio de fromages frais et affinés ---	7,00€
Panna cotta coulis orange/badiane -----	7,00€
Tiramisu -----	7,00€

Menu entrée/plat/dessert : 28,00€ (Uniquement le midi)

Menu enfant: 12,50€

La Lyonnaiserie :

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

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

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

Viandes, Œufs, 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)
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)

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)