



## Saveurs de Juin

### E n t r é e s

Bruschetta de fromage frais et de tomates cerises rôties au thym frais et miel	- 8,50€ -
Rouleaux croustillants au lard, chèvre et noix	- 9,00€ -

### P l a t s

Filet de truite meunière, sauce au beurre blanc, blé tendre et petits légumes	- 19,50€ -
Curry de légumes et son riz basmati	- 17,00€ -

### D e s s e r t s

Fromage blanc <b>ou</b> trio de fromages frais et affinés	- 7,00€ -
Crème catalane	- 8,00€ -
Tiramisu traditionnel	- 8,00€ -

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

**Menu enfant plat/dessert: 12,50€**

**L'estivale:** Batavia, crudités, oeufs durs, fromage frais pané, oignons frits, sauce du moment - 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)  
Le GAEC des fours (Bully)  
L'EARL de la Titine (Savigny)

## **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)