

CARTE DINER

COTE RESTAURANT
DE 19H30 A 21H30

Les Entrées

Carpaccio de Saint Jacques et betteraves Chioggia,	16€
Salade de légumes croquants, œuf poché et vinaigrette à l'huile de truffe	14€
Tataki de bœuf*, cervelle de canut** et légumes de saison	14€
Ravioles de crabe, Bouillon thaï citronnelle et gingembre	15€

Les Poissons et les Viandes

Filet de bœuf* à la plancha 200gr, Polenta aux champignons, sauce gribiche	24€
Carré d'agneau, pressé de petits pois, aubergines à la provençale et jus corsé au thym	23€
Saint jacques snackées au poivre pamplemousse, Asperges vertes juste saisies, vinaigrette au fruit de la passion	21€
Dos de cabillaud rôti, risotto aux coques et copeaux de parmesan, crème de chorizo	22€
Médaille de veau rosé, mousseline de céleri et pomme Marabel, crème de romarin	21€

Les Desserts 8€

Assiette de fromages affinés et mesclun
Tartelette sablée aux pralines roses,
Fondant au chocolat noir, glace faisselle
Riz au lait de coco et ananas caramélisés
Poire pochée au thé Matcha et glace vanille
Café ou thé gourmand

**Pour votre confort, nous vous remercions de choisir les
desserts en début de repas**

Entrée + Plat + Dessert 38€

Entrée + Plat 30€

Plat + Dessert 27€

Au choix sur la carte

Menu du Marché au choix du chef 31€

Entrée du jour + Plat du jour + dessert choix du chef

Entrée du jour 12€ et Plat du Jour 16€

Hors Menus carte

Les Eaux Minérales

	50 Cl	100 Cl
Vittel	5.5 €	7 €
San Pellegrino	5.5 €	7 €
Eau de Perrier	5.5 €	7 €

Les Boissons Chaudes

Expresso	2.50 €
Double Expresso, Café au Lait	3.50 €
Thé ou Infusion	4 €
Cappuccino, Chocolat Chaud	4 €

* viande bovine origine Allemagne et Nouvelle Zélande

** spécialité Lyonnaise à base de fromage blanc, échalotes et ciboulette

Tous nos prix sont TTC. TVA à 10% et 20%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.