

A PARTAGER

Assiette de Charcuteries	11.50
Assiette de Fromages	12.00
Assiette Mixte	14.50
Fish and Chips, Sauce Tartare	12.50

ENTRÉES

Œufs en Meurette	7.50
Os à Moelle	11.00
Harengs, Pommes à l'Huile	8.50
Salade d'Endives, Jambon, Noix	8.50
Soupe à l'Oignon Gratinée « À la Lyonnaise »	11.00
Poireaux Vinaigrette	7.50

Notre Plat du Jour

15.00

PLATS

Bavette à l'Échalote	23.50
Andouillette, sauce Moutarde à l'Ancienne	16.50
Petit Salé aux Lentilles	15.00
La Traditionnelle Blanquette de Veau	23.50
L'Omelette Jambon, Fromage, Salade Verte	14.00
Saumon, Légumes Confits	19.50
Merlu, Mayonnaise, Servi Froid	17.50
Tartare de Bœuf	18.00
Hamburger du Chanteclair	17.50

FROMAGES

Cervelle de Canut	5.00
Faisselle de Fromage Blanc	4.00
Camembert Fermier	7.00

DESSERTS

Mousse au Chocolat	7.50
Tarte du Moment	7.50
Compote de Pommes	7.50
Glaces 3 Parfums	7.50
Gaufres Grand-Mère	7.50
<i>Garnitures : Chantilly/ Compote/ Caramel beurre salé</i>	

POTS LYONNAIS

<u>Blancs</u>	12cl	25cl	46cl
Viognier d'Oc I.G.P – Les Costes	3.00	5.50	10.50
Mâcon Villages A.O.P – Domaine Roche des Fées	3.80	7.50	14.00
 <u>Rouges</u>			
Côtes-du-Rhône A.O.C – " Buisson des Grives " Laudun	3.00	5.50	10.50
Crozes-Hermitage A.O.P – " Les Monts Taris "	4.80	9.50	18.00

LES POUSES CAFÉS & DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	4cl
Limoncello - Della Scogliera	6.00
Eaux de Vie Blanches - St Florian	6.00
(Poire, Framboise, Mirabelle)	8.00
Chartreuse - Liqueur des Pères Chartreux Jaune / Verte	8.00
Génépi des Alpes - Cherry Rocher	9.00
Cognac - Prestignac	8.00
Armagnac - Duc de Camilhac	8.00
Amaretto - Disarone	9.00

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.