

CHANTECLAIR

À PARTAGER

Poulet Pané aux Cornflakes	8.50
Sauce barbecue	
Planche Mixte	15.90
Jambon truffé, rosette Lyonnaise, jambon Serrano, demi Saint-Marcellin, Comté	
Houmous de Pois Chiche	5.90
Pain toasté	
Burrata Crémeuse	9.00
Huile d'olive à la truffe, pain grillé	
Nems de Poulet (4 pièces)	7.50
Sauce sweet chili	
Assiette de Frites	4.50
Sauce cheddar	
Assiette de Nachos	7.50
Guacamole, salsa de tomates	
Assiette de Fromages	14.00
Demi Saint-Marcellin, comté, bleu d'auvergne	



SALADES

César	14.50
Salade romaine, Grana Padano, bouchées de poulet pané aux cornflakes, tomates cerises, oignons frits, sauce César	
Thaï	15.50
Nems de poulet, crevettes marinées au sésame, vermicelles de riz, légumes croquants, coriandre, cacahuètes grillées, sauce thaï	
Lyonnaise	13.50
Mesclun, lardons, œuf poché, croûtons dorés	
Tomates Burrata	14.50
Compotée de tomates, roquette, pistou	



ENTRÉES

Poireaux Vinaigrette	8.50
Œuf poché BIO	
Pâté Croûte de Volaille à l'Estragon	12.50
Pickles de légumes	
Salade de Lentilles	7.50
Poitrine de cochon	
Saumon Mariné à l'Aneth	12.50
Crème frappée au citron, pain toasté	
Œufs Durs Mayonnaise BIO	6.50
Bouquet de salade verte	
Escargots en Persillade (6 pièces)	9.80

PLATS

Rigatoni aux Tomates	14.50
Parmesan, roquette, huile d'olive vierge	
Onglet de Bœuf Français	22.50
Sauce béarnaise, frites, salade verte	
Cuisse de Canard Confite	18.50
Pommes de terre grenailles, salade verte	
Pavé de Lieu Noir en Aioli	19.50
Légumes croquants	
Tataki de Bœuf	21.50
Vermicelle de riz sautés aux légumes croquants, cacahuètes, sauce thaï	
Filet de Daurade Rôti	17.50
Écrasé de pommes de terre, vierge de betterave acidulée	
Andouillette Sauce Moutarde	16.50
Frites, salade verte	
Tartare de Bœuf	17.50
Frites, salade verte	
Beef Burger	17.50
Bœuf haché, cheddar, confit d'oignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne, servi avec des frites	
Tartare de Saumon	19.50
Frites, salade verte	

CHANTECLAIR

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans
10.50

Chick and Chips x 4
Ou
Petit Burger
avec des frites

Sirop à l'eau
Ou
un jus de pommes

Gaufre
Ou
Une boule de glace

MENU LE BOUILLON

A l'ardoise
Plat du jour 14.00

Entrée + Plat
Ou

Plat + Fromage/dessert - 20.00

Ou

Entrée + Plat + Fromage/Dessert - 25.00

Avec une fillette de vin blanc ou rouge - 29.00

MENU CHANTECLAIR

35€

Saumon Mariné à l'Aneth
Crème frappée au citron, pain toasté
Ou

Escargots en Persillade

Cuisse de Canard Confite
Pommes de terre grenailles, salade verte
Ou

Filet de Daurade Rôti
Écrasé de pommes de terre, vierge de
betterave acidulée

Fondant au Chocolat
Glace vanille, chantilly
Ou

Crème Brûlée à la Vanille

DESSERTS

Demi Saint-Marcellin
Affiné « Mère Richard »

4.00

Profiteroles

6.90

Glace vanille, sauce chocolat

Faisselle de Fromage Blanc
Nature ou crème

4.00

Café ou Thé Gourmand

7.90

Cerveille des Canuts

4.50

Fondant au Chocolat

6.90

Glace vanille, chantilly

Nos Coupes Glacées

1 Boule

2.90

2 Boules

4.90

3 Boules

6.50

Gaufres

6.90

Garnitures au choix: sucre, Nutella, chantilly,
caramel beurre salé, crème de marron

(Vanille, chocolat, fraise, citron,
pêche, passion, pistache, framboise)

Vacherin Glacé

7.90

Chantilly, coulis de fruits rouges

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

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.