

CHANTECLAIR

À PARTAGER

Poulet Pané aux Cornflakes Sauce barbecue	8.50
Planche Mixte Jambon truffé, rosette Lyonnaise, jambon Serrano, demi Saint-Marcellin, Comté	15.90
Houmous de Pois Chiche Pain toasté	5.90
Burrata Crémeuse Huile d'olive à la truffe, pain grillé	9.00
Nems de Poulet (4 pièces) Sauce sweet chili	7.50
Assiette de Frites Sauce cheddar	4.50
Assiette de Nachos Guacamole, salsa de tomates	7.50
Assiette de Fromages Demi Saint-Marcellin, comté, bleu d'auvergne	12.50



SALADES

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



ENTRÉES

Poireaux Vinaigrette Œuf poché BIO	8.50
Saumon Mariné à l'Aneth Crème frappée au citron, pain toasté	12.50
Œufs Durs Mayonnaise BIO Bouquet de salade verte	6.50
Escargots en Persillade (6 pièces)	9.80

PLATS

Onglet de Bœuf Français Sauce béarnaise, frites, salade verte	22.50
Cuisse de Canard Confit Pommes de terre grenailles, salade verte	18.50
Tataki de Bœuf Vermicelle de riz sautés aux légumes croquants, cacahuètes, sauce thaï	21.50
Filet de Daurade Rôti Écrasé de pommes de terre, vierge de betterave acidulée	17.50
Andouillette Sauce Moutarde Frites, salade verte	16.50
Tartare de Bœuf Frites, salade verte	17.50
Beef Burger Bœuf haché, cheddar, confit d'oignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne, servi avec des frites	17.50
Tartare de Saumon Frites, salade verte	19.50

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 DU JOUR

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 4.00
Affiné « Mère Richard »

Faisselle de Fromage Blanc 4.00
Nature ou crème

Cervelle des Canuts 4.50

Nos Coupes Glacées
1 Boule 2.50
2 Boules 4.90
3 Boules 6.50

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

Profiteroles 6.90
Glace vanille, sauce chocolat

Café ou Thé Gourmand 7.90

Fondant au Chocolat 6.90
Glace vanille, chantilly

Gaufres 6.90
Garnitures au choix: sucre, Nutella, chantilly,
caramel beurre salé, crème de marron

Crème Brûlée à la Vanille 5.90

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.