

CHANTECLAIR

À PARTAGER

Poulet Pané aux Corneflakes	8.50
Sauce barbecue	
Planche Mixte	15.90
Jambon truffé, rosette Lyonnaise, Comté Jambon Serrano, demi Saint-Marcellin	
Houmous de Pois Chiches	5.90
Pain toasté	
Nems de Poulet (4 pièces)	7.50
Sauce sweet chili	
Assiette de Frites	4.50
Sauce cheddar	



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, croutons dorés	



ENTRÉES

Œuf Meurette	9.00
Oignons, lardons, champignons, Sauce vin rouge	
Gravlax de Saumon	12.50
Crème frappée au citron, pain toasté	
Escargots en Persillade (6 pièces)	9.80

PLATS

Bavette de Bœuf	23.50
Sauce poivre, frites, salade verte	
Cuisse de Canard Confité	18.50
Pommes de terre grenailles, salade verte	
Pavé d'Esturgeon Rôti	17.50
Mousseline de carottes, fenouil rôti	
Andouillette Sauce Moutarde	16.50
Frites, salade verte	
Tartare de Bœuf	17.50
Frites, salade verte	
Burger Montagnard	17.50
Bœuf haché, Tomme de Savoie, confit d'oignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne, servi avec des frites	
Joue de Bœuf Façon « Bœuf-Carottes »	22.50
Pommes de terre grenailles	

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.

CHANTECLAIR

MENU ENFANT 10.50€

Jusqu'à 12 ans

Chick and Chips x 4

Ou

Petit Burger, frites

Sirop à l'eau

Ou

un jus de pommes

Gaufre

Ou

Une boule de glace

MENU CHANTECLAIR

35€

Gravlax de Saumon

Crème frappée au citron, pain toasté

Ou

Escargots en Persillade

Andouillette Sauce Moutarde

Frites, salade verte

Ou

Pavé d'Esturgeon Rôti

Mousseline de carottes, fenouil rôti

Fondant au Chocolat

Glace vanille, chantilly

Ou

Crème Brûlée à la Vanille

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

FROMAGES

Demi Saint-Marcellin 4.00
Affiné « Mère Richard »

Faisselle de Fromage Blanc 4.00
Nature ou crème

Cervelle des Canuts 4.50

DESSERTS

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

Crème Brûlée à la Vanille 5.90

Fondant au Chocolat 6.90
Glace vanille, chantilly

Café ou Thé Gourmand 7.90

COUPES GLACÉES

1 Boule 2.50
2 Boules 4.90
3 Boules 6.50

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

Dame Blanche 7.50
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Colonel 7.50
Sorbet citron, Vodka