



LES CLASSIQUES LYONNAIS

Pâté croûte au foie gras	9€
Foie gras maison, condiment pomme acidulée	12€
Saucisson brioché, sauce marchand de vin	15€
Cuisses de grenouilles en persillade	15€
Œuf meurette	12€
Andouillette lyonnaise, sauce moutarde 	15€
Planche apéro des guignols <i>(Saint-Marcelin, cervelle de canut, rosette)</i>	14€ POUR 2 / 28€ POUR 4



STREET FOOD

Kebab d'andouillette	14€
Le gnafron (façon corn dog) (Gnafron : saucisson, béchamel au cognac gratinée au gruyère)	8€
Les caillettes laquées, sauce grand veneur	10€
Frites de quenelles, mayonnaise à la langoustine	10€
Nuggets de ris de veau, sauce gribiche	11€
Saint-Marcellin rôti en brioche, thym et miel	8€
Planche apéro street food (pour 4 personnes, choix de 4 spécialités street food)	38€



NOTRE FORMULE DES GONES

Formule à 15€

Le plat du jour

–

Un verre de vin

–

Un café

Dessert de la semaine – 6€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats :



Tous nos plats sont élaborés sur place
à partir de produits bruts



Sans Gluten





NOS ALCOOLS

Nos bouteilles de rouges | 75cl

AOP Cotes du Rhône famille Perrin	28€
AOC Cotes du Rhône bosquet des boiron	29€
AOP Vacqueyras famille Perrin	36€

Nos bouteilles de blancs | 75cl

Vin de pays Coteaux de l'Ardèche, Maison L. LATOUR	31€
AOC Cotes du Rhône	29€
AOC Chablis la Chablisienne	36€

IGP Vin du pays du Var, Domaine de Gavoty | 15cl

Rouge	5€
Blanc	5€
Rosé	4€

IGP Vin du pays du Var, Domaine de Gavoty | 50cl

Rouge	11€
Blanc	11€
Rosé	10€

Nos bières | 33cl

Session IPA	6€
Take it easy pale ale	6€



NOS SOFTS

Jus de fruit SIBIO

Jus de pomme	5€
Nectar d'abricot	5€
Nectar de pêche blanche	5€

Jus de fruits LEAMO

Limonade bio	5€
Cola bio	5€
Orangeade bio	5€

Café	2€
-------------	-----------



OUR PLATES

Pâté croûte with foie gras	9€
Homemade foie gras with apple condiment	12€
Brioche sausage with wine sauce	15€
Frogs' legs in parsley butter	15€
Meurette egg	12€
Andouillette Lyonnaise, mustard sauce	 15€
<hr/>	
Planche apéro des guignols <i>(Saint-Marcelin, cervelle de canut, rosette)</i>	14€ FOR 2 / 28€ FOR 4



STREET FOOD

Andouillette Kebab	14€
Le gnafron (façon corn dog) (Lyonnais sausage in doughnut batter)	8€
Lacquered quaillets in grand veneur sauce	10€
Puffed fries with langoustine mayonnaise	10€
Sweetbread nuggets with gribiche sauce	11€
Roasted Saint-Marcellin in brioche, thyme and honey	8€
Planche apéro street food <i>(for 4 people, choice of 4 street food specialties)</i>	38€



OUR "GONES" FORMULA

Menu at €15

Dish of the day

–

A glass of wine

–

One coffee

We can provide you with a list of the allergens present in our dishes:



All our dishes are prepared on the premises from raw ingredients.



Free Gluten





OUR ALCOHOL

Our bottles of red wine | 75cl

AOP Cotes du Rhône famille Perrin	28€
AOC Cotes du Rhône bosquet des boiron	29€
AOP Vacqueyras famille Perrin	36€

Our bottles of white wine | 75cl

Vin de pays Coteaux de l'Ardèche, Maison L. LATOUR	31€
AOC Cotes du Rhône	29€
AOC Chablis la Chablisienne	36€

IGP wine of pays du Var, Domaine de Gavoty | 15cl

Red wine	5€
White wine	5€
Rose wine	4€

IGP wine of pays du Var, Domaine de Gavoty | 50cl

Red wine	11€
White wine	11€
Rose wine	10€

Our beers | 33cl

Session IPA	6€
Take it easy pale ale	6€



OUR SOFTS DRINKS

Fruit juice SIBIO

Apple juice	5€
Apricot nectar	5€
White peach nectar	5€

Fruit juice LEAMO

Limonade bio	5€
Cola bio	5€
Orangeade bio	5€

Coffee	2€
---------------	-----------