

ESPACE BRASSERIE

La Carte

Les Entrées :

Salade Lyonnaise aux lardons et son œuf poché.....	12 €
Saucisson Lyonnais pistaché et son œuf façon meurette	14 €
Salade Périgourdine aux haricots verts (Foie gras, Magret fumé, Gésiers confits	18 €
Salade Terre et Mer (Foie gras, gambas, St Jacques snakées, Magret fumé)	18 €
Médailillon de Foie gras mi-cuit aux fruits du mendiant	17 €
Tartare de Saumon, quenelle de mascarpone au citron et fruits de la passion	16 €

Les Plats* :

Saumon snaké aux jeunes poireaux, beurre blanc Nantais	19 €
Effiloché de Raie, velouté de moules à la laitue de mer	22 €
Fricassée de St Jacques et Gambas, risotto à l'encre de sèche	24 €
Quenelle de brochet, sauce homardine	16 €
Burger de St Jacques et Gambas	19 €
Pâtes fraîches, aux senteurs de sous bois, chiffonnade de jambon truffé	18 €
Ravioles de Royans dans un velouté de poireaux	19 €
Magret de canard, gastrique miel romarin, aux figes	20 €
Andouillette à la ficelle aux graines de moutarde «Bobosse»	18 €
Foie de veau persillé	23 €
Entrecôte grillée 250 Gr, sauce béarnaise	23 €
Burger de l'Espace, façon Rossini	18 €
Blanquette d'épaule d'Agneau aux blettes	16 €
Tartare de bœuf charolais (180 Gr), tranché au couteau, salade et frites maison	15 €

Les Fromages et Desserts :

Fromage blanc	5 €
Demi-Saint-Marcellin	5 €
Cervelle des Canuts	6 €
Profiteroles au chocolat	7 €
Tiramisu aux fruits exotiques	8 €
Tarte de saison	8 €
Café Gourmand	7 €
Crumble poire-pomme, glace caramel au beurre salé	8 €
Ganache au chocolat noir et Amarena	8 €
Baba au Rhum	8 €

Menu Enfant à 10 €

(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes
Glace (parfum au choix) ou tarte aux fruits
Un sirop à l'eau (parfum au choix)

*Origine des viandes : UE

Une carte des allergènes est à votre disposition - Prix nets en € ttc, service compris

Vente à emporter, remise de 10 % sur nos tarifs à la carte

Menu Presqu'île à 28 €

Tartare de Saumon, quenelle de mascarpone au citron
et fruits de la passion

Ou

salade lyonnaise aux lardons et son œuf poché

Ou

Saucisson Lyonnais pistaché
et son œuf façon meurette

Quenelle de brochet, sauce homardine

Ou

Blanquette d'épaule d'Agneau aux blettes

Ou

Effiloché de Raie, velouté de moules à la laitue de mer

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

Ou Dessert au choix

FORMULES DU JOUR

(du lundi au vendredi midi,
hors week-end et jours fériés)

ENTREE du jour + PLAT du jour
+ DESSERT du jour : 23 €

ENTREE du jour + PLAT du jour : 18 €

ENTREE du jour ou PLAT du jour : 13 €

DESSERT du jour : 5 €

Vins au verre

VINS BLANCS

AOC Beaujolais 2019 (Domaine Cheysson) 6 €

Viognier 2018 « Vin de Pays de l'Ardèche » 6 €

AOC Rully 2018 « La Chaponnière » (Borgeot) 8 €

AOC Muscadet 2018 « Sèvre et Maine sur lie » (Bonnet-Huteau) 7 €

VINS ROUGES

AOC Chiroubles 2018 (Domaine Cheysson) 5 €

AOP Côtes de Provence 2018 (Château de Jasson) 7 €

AOC Vacqueyras 2018 (Dne Verquière) 8 €

AOC Santenay « Vieilles Vignes » 2016 (Borgeot) 9 €

VINS OUVERTS en pot

	Verre 12cl	¼ 25cl	Pot 46cl
AOC Macon (12°) blanc	4 €	6 €	11 €
AOC Côtes de Provence (12.5°) rosé	4 €	6 €	11 €
AOC Côtes du Rhône (12.5°) rouge	4 €	6 €	11 €