

## Formules « Déjeuner »

Formules servies le midi seulement  
(sauf dimanches et jours de fêtes)  
*Served at lunch time only,  
except sunday and bank holidays*

**21 €** Entrée, plat, dessert du jour  
*Starter, dish and dessert of the day*

**16 €** Entrée du Jour et Plat du Jour  
*Starter of the dayor Dish of the day*

**11 €** Entrée du Jour ou Plat du Jour  
*Starter of the day or Dish of the day*

**5 €** Dessert du jour  
*dessert of the day*

## Menu Enfant

*(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)

**10 €**

## FROMAGES et DESSERTS CHEESE and DESSERT

Fromage blanc à la crème/fresh cheese 5,00 €

Demi-Saint-Marcellin/half dry cheese 5,00 €

Cervelle des canuts  
Fresh cheese with herbs 5,00 €

Assiette de fromages/plate of cheese 9,00 €

Tarte du jour/pie of the day 7,00 €

Baba au Rhum/rum baba 8,00 €

Meringue glacée à la framboise  
Iced raspberry meringue 8,00 €

Tiramisu aux griottes  
Tiramisu with sour cherries 8,00 €

Crème brûlée à la vanille  
vanilla cream topped with crunchy sugar 8,00 €

Café gourmand/coffee with sweet cakes 7,00 €



Colonel  
*(Sorbet citron vert, vodka)* 8,00 €

Coupe Vigneronne  
*(Cassis intense, poire du verger, crème de cassis et eau de vie de poire)* 8,00 €

Coupe Antillaise  
*(Glace vanille, glace Rhum-raisins, lait de coco, et morceaux d'ananas coupés)* 8,00 €

Coupe aux fruits rouges Melba  
*(Glace vanille, fruits rouges, coulis de fruits rouges et chantilly)* 9,00 €

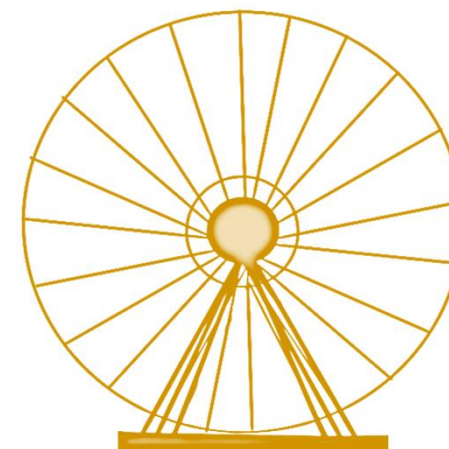
Coupe de Crème glacée et sorbet  
(3 boules) 7,00 €

**Crèmes glacées :** Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisins, Caramel beurre salé

**Sorbets :** Citron vert, Cerise, Framboise, Cassis, Poire

# ESPACE BRASSERIE

**OUVERT 7J/7**



« Une brasserie chic alliant  
cuisine traditionnelle et cuisine moderne  
Au cœur de Lyon »

**UN SUBLIL  
MELANGE DE  
SAVEURS POUR  
UN MOMENT DE  
BONHEUR**

Maintenant que vous êtes bien installés, nous allons vous chouchouter. Choisissez ce qui vous ravira les papilles et laissez-vous aller. Notre chef se fera une joie de vous satisfaire et fera tout pour vous plaire.

## ENTREES / STARTERS

**Salade lyonnaise / Lyonnaise salad** 13 €  
Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché / Mixed green salad with croutons, bacon and poached egg

**Aspic de crevettes, gelée tremblotante de crustacés, velouté de petits pois à la menthe** 13 €  
Shrimp aspic, crustacean jelly, velouté peas with mint

**Saucisson lyonnais pistaché sur un aligot aux deux pommes de terre, jus au Noilly Prat** 14 €  
Lyonnais sausage pistachio on an aligot with two potatoes, juice at Noilly Prat

**Salade Italienne / Italian salad** 16 €  
Salade verte, tomates, mozzarella, melon, jambon Serrano et poivrons / Green salad, tomato, mozzarella, melon, Serrano ham and red pepper

**Salade fraîcheur / Fresh salad** 16 €  
Salade vert, tomates, avocats, pamplemousse et gambas / Green salad, tomato, avocado, grapefruit and prawns

**Foie gras aux fruits du mendiant, brioche toastée** 19 €  
Foie gras with dry fruit, toasted brioche

**Tartare de saumon, des noix de pétoncles coco et fruits de la passion** 18 €  
Salmon tartare, coconut scallops and passion fruit

## PÂTES / PASTA

**Tagliatelles aux moules et au roquefort** 14 €  
Tagliatelle with mussels and roquefort cheese

**Tagliatelles à la carbonara** 15 €  
Tagliatelles carbonara

**Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée** 19 €  
Ravioles from Royans with foie gras and leeks

## POISSON / FISH\*

**Quenelle de brochet, sauce homardine** 15 €  
Pike quenelle with lobster sauce

**Risotto de blé, des pétoncles et des « sot-l'y-laisse » à la citronnelle au poivre du sichuan** 18 €  
Wheat Risotto, scallops and Sot-l'y-laisse of chicken and Lemongrass with sichuan pepper

**Dos de cabillaud, émulsion de beurre au gingembre et citron vert** 20 €  
Cod back, emulsion of ginger butter and lime

## VIANDES / MEAT\*

**Tartare de bœuf Charolais, tranché au couteau (180 gr)** 15 €  
Steak tartare (raw beef with seasoning)

**Burger cuisiné comme un Rossini** 18 €  
Burger with duck foie gras

**Epaule de porcelet braisé au romarin** 18 €  
Braised pork shoulder with rosemary

**Andouillette à la ficelle aux graines de moutarde «Bobosse»** 19 €  
Tripe sausage with mustard sauce from "Bobosse"

**Quasi de veau cuit poêlé au vinaigre balsamique, aux câpres et au parmesan** 21 €  
Veal cooked with balsamic vinegar, capers and parmesan cheese

**Entrecôte grillée sauce béarnaise** 23 €  
Grilled rib steak with bearnaise sauce

**Foie de veau persillé** 23 €  
Calf's liver with parsley

\*Toutes nos viandes et tous nos poissons sont servis avec un accompagnement

## Menu Presqu'île 28 €

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

**Aspic de crevettes, gelée tremblotante de crustacés, velouté de petits pois à la menthe**

OU

**Saucisson lyonnais pistaché sur un aligot aux deux pommes de terre, jus fin au Noilly Prat**

\*\*\*

**Risotto de blé, des pétoncles et des sot-l'y-laisse à la citronnelle au poivre du sichuan**

OU

**Epaule de porcelet braisé au romarin**

\*\*\*

**Fromage blanc ou ½ St Marcellin**

OU

**Dessert au choix**

## Menu Espace 36 €

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

**Foie gras aux fruits du mendiant, brioche toastée**

OU

**Tartare de saumon, des noix de pétoncles coco et fruits de la passion**

\*\*\*

**Dos de cabillaud, émulsion de beurre au gingembre et citron vert**

OU

**Quasi de veau cuit poêlé au vinaigre balsamique, aux câpres et au parmesan**

\*\*\*

**Fromage blanc ou ½ St Marcellin**

OU

**Dessert au choix**