

# Ardoise du Moment

Notre restaurant tient son nom du lieu dans lequel il a pris place. Le garage Bollache, Laroque & Cie à Lyon était, dans les années 30, un exemple de modernité en Europe.

## Nos Entrées

Bao aux gambas Pain vapeur garni de farce aux gambas, tomate, oignon rouge	8
Gaspacho de petits-pois et falafels frits Servi froid avec falafels aux légumes croustillants	9
Tartare de thon exotique Mangue, fruits de la passion, huile vierge au sésame	10
Tarte façon pissaladière Pain Pita, sauce tomate, oignons, anchois, olives	9
La petite salade César Salade romaine, poulet croustillant, sauce César aux anchois	9

## Nos Plats

Poké bowl du Garage Riz, avocats, falafels, sésame, carottes, fèves	16
Filet de bœuf Simmental Beurre de romarin, polenta aux tomates confites	22
Tomahawk de porc 400 gr Mousseline de pommes de terre truffée et asperges	21
Risotto d'asperges Riz Carnaroli et asperges vertes, copeaux de parmesan	18
Tataki de thon Nouilles de riz et légumes croquants	19

## Les incontournables !!

Tartare de bœuf au couteau Classique ou César servi avec frites	19
Salade César Salade romaine, poulet croustillant, sauce César aux anchois	18
Le Burger du Garage classique ou végétarien Steak, oignons confits, cheddar, sauce barbecue servi avec frites et salade	20

## Nos desserts

Crème brûlée à la vanille	8
Tiramisu aux fruits de saison	7
Ile flottante crème anglaise aux pralines	7
Café ou Thé gourmand (4 mignardises)	8
Glaces et Sorbets	2 / 3boules 5 / 7

## Nos vins au verre 15 cl

AOP Côtes du Rhone Domaine Pierre Amadieu	7
AOP Saint Joseph Grande réserve Maison Guyot	8.5
AOP Pernand-Vergelesses 1er cru Maison Champy	13
AOP Saint Emilion Grand cru Tour de Capet A.Moueix	11
AOP Condrieu Domaine De Rochevine	12
IGP Pays d'oc "Pur Viognier" Maison Guyot	7.5
AOP Saint Véran Les Bosquets Maison Guyot	8.5
IGP Côtes de Gascogne Domaine Pellehaut	7
IGP Pays d'oc Puech Haut Cuvée Argali	9

## Menu du Jour

MIDI UNIQUEMENT

Suggestion du Jour  
selon arrivage du jour



Dessert du jour  
réalisé par notre Pâtissier

22€

Hors boisson

Pour plus de choix demander  
notre carte de Bar et la Carte des vins

## Nos Bières artisanales

Confluence (bière blonde)	8
Tête d'or (bière blonde houblonnée)	8
X rousse (bière ambrée)	8
Grange Blanche (bière blanche)	8

## Nos boissons

	33cl	50cl	100 cl
Vittel		4.5	6
San pellegrino		4.5	6
Perrier	5		
Expresso / Ristretto			2.7
Double expresso			5
Thés / Infusions			4.5

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE

- PRIX NET TTC EN € SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE

# Board of the Moment

Our restaurant takes its name from the location in which it is situated. The garage Bollache, Laroque & Cie in Lyon was, in the 1930s, an example of modernity in Europe."

## Our Starters

Bao with prawns Steamed bread with gambas, tomato and red onion filling	8
Pea gazpacho with fried falafels Served cold with crispy vegetable falafels	9
Exotic tuna tartar Mango, passion fruit, virgin sesame oil	10
Pissaladière-style tart Pita bread, tomato sauce, onions, anchovies, olives	9
Small Caesar salad Romaine salad, crispy chicken, anchovy Caesar sauce	9

## Our Main Courses

Garage Poké Bowl Rice, avocado, falafel, sesame, carrots, beans	16
Simmental beef tenderloin Rosemary butter, polenta with tomato confit	22
Pork tomahawk 400 gr Truffled potato mousseline and asparagus	21
Asparagus risotto Carnaroli rice and green asparagus, parmesan shavings	18
Tuna Tataki Rice noodles with crunchy vegetables	19


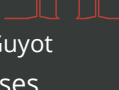


## The Essentials

Hand-Cut Beef Tartare classic or vegetarian Classic or Caesar, served with fries	19
Caesar salad Romaine salad, crispy chicken, anchovy Caesar sauce	18
The Garage Burger Steak, caramelized onions, cheddar, barbecue sauce served with fries and salad	20

## Our Desserts

Vanilla crème brûlée	8
Tiramisu with seasonal fruits	7
Floating island with praline custard	7
Gourmet coffee or tea (4 mini pastries)	8
Ice creams and sorbets 2 / 3 scoops 5 / 7	

## Our wines by the glass 15 cl

AOP Côtes du Rhone Domaine Pierre Amadieu		7
AOP Saint Joseph Grande réserve Maison Guyot		8.5
AOP Pernand-Vergelesses 1er cru Maison Champy		13
AOP Saint Emilion Grand cru Tour de Capet A.Moueix		11
AOP Condrieu Domaine De Rochevine		12
IGP Pays d'oc "Pur Viognier" Maison Guyot		7.5
AOP Saint Véran Les Bosquets Maison Guyot		8.5
IGP Côtes de Gascogne Domaine Pellehaut		7
IGP Pays d'oc Puech Haut Cuvée Argali		9

## Daily Menu

LUNCH ONLY

### Meat or Fish

Based on the day's arrivals



### Dessert of the Day

Prepared by our Pastry Chef

22€

## Our Craft Beers

Confluence (lager)	8
Tête d'or (hoped lager)	8
X rousse (amber beer)	8
Grange Blanche (White beer)	8



## Our Drinks

	33cl	50cl	100 cl
Vittel		4.5	6
San pellegrino		4.5	6
Perrier	5		
Expresso / ristretto			2.7
Double expresso			5
Teas / infusions			4.5

For more options, ask for our Bar Menu and Wine List