

## LA CARTE DE SAISON

## LES ENTRÉES

**SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON** 

Comté et croûtons

7€  Chardonnay "Les Ursulines" Blanc**PÂTÉ EN CROÛTE ARTISANAL DE LA MAISON BOBOSSE**

Canard, cassis de Bourgogne et pickles

8€  Côtes du Rhône St Vincent Rouge**OEUFS PARFAITS**  

Fondue de poireaux et chips de pain

7€  Viogner "Laurus" Blanc**TARTELETTE SALSIFIS**

Magret de canard cuit au sel

8€  Pinot Noir "Les Ursulines" Rouge

## LES PLATS

**BAVETTE À L'ÉCHALOTE**

Bouquet de salade et frites maison

18€  Châteauneuf du Pape "Laurus" Rouge**BURGER RUSTIQUE DE BOEUF**Oignons, maroille, frites maison et sauce moutarde (disponible en version végétarienne) 18€  Crozes Hermitage "Laurus" Rouge**MARMITTE DE POISSONS**

Légumes, riz pilaf et sauce citronnée

18€  St Joseph St Etienne Blanc**1/2 COQUELET**

Riz pilaf, petit légumes et sauce suprême

18€  St Joseph "Laurus" Rouge**SALADE LYONNAISE**  (disponible en version végétarienne) 

Œufs coullants, lardons fumés et croûtons

17€  Mercurey rouge**SUPPLEMENT 5€**

Riz pilaf, légumes de saison, frites maison ou salade verte

## LES DESSERTS

**DÉCLINAISON DE FROMAGES**

Salade verte, noix

8€

**YAOURT LAITERIE DE LA COTIÈRE**

4€

**FINGER STICK AUX 2 CHOCOLATS**

Chocolat praliné, ganache et mousse au chocolat blanc

7€

**CUPCAKE**

Marrons et crème anglaise maison

7€

**CRÈME BRULÉE MAISON**

Vanille bourbon

7€

**CAFÉ GOURMAND**

CupCake, finger Stick et crème brulée

9€

**MENU KIDS 13 €** 

(jusqu'à 12 ans)

Poisson du moment ou Aiguillettes de poulet corn flakes,  
Frites maison

Yaourt ou gaufre (nature, sucre ou nutella) ou salade de fruits