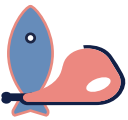




ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON, SABAYON AU PARMESAN	11
CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE MAISON	10
LÉGUMES DE SAISON SERVIS TIÈDE	12
BURRATA CRÉMEUSE ET SES TOMATES	16
TARTARE DE SAUMON, CONDIMENT ROQUETTE	16/23
POELÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON <small>VEGGIE</small>	SELON LA CUEILLETTE
FLAN DE COURGETTES, SORBET TOMATES/BASILIC <small>VEGGIE</small>	15
CUISSÉS DE GRENOUILLE DÉSHABILLÉES, CRÈME LÉGÈRE D'AIL ET PERSIL	18
ŒUF COCOTTE, CRÈME DE FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS POÊLÉS	14
VÉRITABLE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS MAISON	14
FOIE GRAS FAIT MAISON, OIGNONS GRENADINE	18
ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE (6/12)	9/18
TERRINE FAITE MAISON AUX PISTACHES	12



LES SUGGESTIONS POUR DEUX UN MINIMUM DE 30 MINUTES D'ATTENTE

PRIX SELON LE MARCHÉ

LA BELLE CÔTE DE BOEUF ET SES ACCOMPAGNEMENTS, BÉARNAISE AU SIPHON ET JUS RÉDUIT
 DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT (CÔTE DE VEAU, PIGEON, SAINT-PIERRE, SÔLE, TURBOT, BAR...)

TOUS NOS PLATS, GARNITURES ET SAUCES SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS



PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE BASSE TEMPÉRATURE, RÔTI SUR LA PEAU, MACARONIS AU PARMESAN	19
POITRINE DE PORC CONFITE 7 HEURES, POMME PURÉE MAISON	21
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES CROUSTILLANTES MAISON	18
BELLE ENTRECÔTE, BÉARNAISE AU SIPHON, GARNITURE AU CHOIX	31
COCOTTE DE LÉGUMES "COMME DANS MON JARDIN" <small>VEGGIE</small>	19
CABILLAUD ROTI ET LÉGUMES VERTS, HOLLANDAISE AU SIPHON	21
RAIE À LA GRENOBLOISE	28
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE MAISON	16
RISOTTO CRÉMEUX AUX GROSSES GAMBAS	36
PIPE RIGATE GOURMANDES AU JAMBON ET CRÈME DE COMTÉ	14
LA SALADE DE MON PÈRE (FOIE GRAS MAISON, MAGRET DE CANARD FUMÉ ET PETITS LÉGUMES)	24
SALADE CÉSAR	17
CHANGEMENT DE GARNITURE 1,5 / SUPPLÉMENT GARNITURE 5	

LE MIDI

LA FORMULE DU MARCHÉ NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER

24

LE PLAT DU JOUR

SELON LA SAISON



SUR LE POUCE

CROQUE-MONSIEUR/ CROQUE-MADAME, FRITES MAISON OU SUCRINE	12/13
--	-------



FROMAGES AFFINÉS

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS SELON LA SAISON	11
COMTÉ 18 MOIS ET SA SALADE DE SUCRINE	7



STARTERS

HOMEMADE OIGNON SOUP, PARMESAN SABAYON	11
FRIED SQUID SERVED WITH HOMEMADE TARTARE SAUCE	10
SEASONAL VEGETABLE SERVED WARM	12
CREAMY BURRATA WITH ITS TOMATOES	16
SALMON TARTARE, ROCKET CONDIMENT	16/23
SEASONAL PAN-FRIED MUSHROOMS <small>VEGGIE</small>	DEPENDING ON THE PICKING
ZUCCHINI FLAN, TOMATO/BASIL SORBET <small>VEGGIE</small>	15
UNDRESSED FROG LEGS, LIGHT GARLIC AND PARSLEY CREAM	18
EGG CASSEROLE, CREAM OF FOIE GRAS AND PAN-FRIED MUSHROOMS	14
AUTHENTIC HOMEMADE BRIOCHE SAUSAGE FROM LYON	14
HOMEMADE FOIE GRAS, OIGNONS WITH GRENADINE	18
WILD BURGUNDY SNAILS (6/12)	9/18
HOMEMADE PORK TERRINE WITH PISTACHIO	12



SUGGESTIONS FOR TWO 30 MINUTE WAIT AT LEAST

PRICE DEPENDING ON THE MARKET

THE BEAUTIFUL BEEF PRIME RIB, BÉARNAISE SAUCE IN A SIPHON AND GRAVY
 FEEL FREE TO ASK TODAY'S SELECTION (VEAL PRIME RIB, JOHN DORY FISH, SOLE, TURBOT, SEA BASS...)

ALL OUR DISHES, SIDES AND SAUCES ARE HOMEMADE FROM RAW PRODUCTS.



MAIN COURSES

FARMHOUSE SLOWLY COOKED AND ROASTED CHICKEN SUPREME, MACORONI WITH PARMESAN CHEESE	19
7 HOUR SLOWLY COOKED PORK BELLY, HOMEMADE MASHED POTATOES	21
HOMEMADE MINCED BEEF TARTARE, HOMEMADE CRISPY FRENCH FRIES	18
BEAUTIFUL BEEF RIB STEAK, BÉARNAISE SAUCE IN A SIPHON, SIDE OF YOUR CHOICE	31
VEGETABLE CASSEROLE DISH "JUST LIKE IN MY GARDEN" <small>VEGGIE</small>	19
ROASTED COD WITH VEGETABLE, HOLLANDAISE SAUCE IN A SIPHON	21
GRENOBLOISE STYLE SKATE WING (WITH BROWN BUTTER AND CAPERS)	28
FISH & CHIPS, HOMEMADE TARTARE SAUCE	16
CREAMY RISOTTO WITH BIG GAMBAS	36
PASTA WITH CRAFTMEN HAM AND AGED CHEESE CREAM	14
MY FATHER'S SALAD (HOMEMADE FOIE GRAS, SMOKED DUCK BREAST AND VEGETABLE)	24
CESAR SALAD	17
SIDE CHANGE 1,5 / ADDITIONNAL SIDE 5	

AT LUNCH

THE MARKET MENU OUR TEAM WILL BE HAPPY TO EXPLAIN YOU THE MENU

24

TODAY'S SPECIAL

DEPENDING ON THE SEASON



SNACKS

CROQUE-MONSIEUR/ CROQUE-MADAME, HOMEMADE FRENCH FRIES OR SALAD	12/13
--	-------



AGED CHEESES

OUR SELECTION OF CHEESES DEPENDING ON THE SEASON	11
COMTÉ 18 MONTHS AND ITS SALAD	7