

## Composez Votre Menu :

*Entrée+Plat+Dessert : 30€*

*Entrée+Plat+Fromage+Dessert : 34€*



### Entrées :

- Salade Lyonnaise \* [G, O, SU] 11€  
*(Salade verte, Croûtons, Lardons, œuf Poché)*
- Brochette de St Jacques et Gambas [C, L, M, SU] 13€
- Buffet de Hors d'Œuvres \* 9€

### Viandes :

- Cuisse de Canard Confite, Sauce aux Morilles \* [G, L] 17€
- Souris d'Agneau Rôtie, Jus de Viande [X] 18€

### Poissons :

- Cuisses de Grenouilles en Persillade [G, L] 19€
- Quenelle de Brochet, Sauce Nantua \* [CR, G, L, O, P, SU] 17€

### Fromages :

- Fromage Blanc à la Crème, au Miel ou au Coulis de Fruits Rouges [L] 4€90
- Assiette de Fromages Secs [L] 4€90
- Cervelle de Canut (ail, vin blanc, sel, poivre et ciboulette) [L, Su] 4€90



### Desserts :

- Fondant au Chocolat et Noisettes \* [F, G, L, O, S] 6€50
- Parfait Glacé à la Noix de Coco et Spéculoos \* [G, L, O, S] 6€50
- Glaces et Sorbets, voir la carte \*



\* : Mets au Choix pour le Menu « Petit Gône »

*Tous les tarifs indiqués sont nets et service compris*

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*

*La lettre « X » mentionne l'absence d'allergène.*

Menu TERROIR 25€

Salade Lyonnaise

Ou

Buffet de Hors d'œuvres

~~~~~

Grenouilles en Persillade

Ou

Quenelle de Brochet

Sauce Nantua

~~~~~

Cervelle de Canut ou Dessert

(Café Gourmand : 2€ en supplément)



Menu *Enfant*

(moins de 10 ans) 10€

Buffet de Hors d'œuvres

~~~~~

Steak Haché

~~~~~

Glace 2 Boules

Une boisson sans alcool offerte

Menu « *Le Petit Gône* »

(moins de 15 ans) 15€

Entrée, Plat et Dessert à  
choisir parmi les mets avec \*

Portions adaptées aux enfants

Les Suggestions du Jour :

Entrée + Plat + Dessert	15€	Entrée	5,70€
Entrée + Plat	14€	Plat	9,90€
Plat + Dessert	14€	Marée	9,90€