

— LA PLANCHE À PICORER —

8 € / personne

Burrata, Saumon fumé, Magret fumé,
Terrine de campagne et Tapenade d'olives

Minimum 2 personnes · En apéritif, ne remplace pas un plat

① LES ENTRÉES

Uniquement si suivies d'un plat

Terrine de campagne	11,80 €
Bouquet de mesclun	
Salade César	11,80 €
Blanc de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun	
Salade d'automne	11,80 €
Magret de canard fumé, œuf dur, copeaux de Grana Padano, noix, croûtons, poire, vinaigrette au miel, bouquet de mesclun	
Brique de St Marcellin au miel & romarin	11,80 €
Bouquet de mesclun	
Assiette de saumon fumé	11,80 €
Bouquet de mesclun, toast, citron, beurre	
La Perle du Nord	11,80 €
Endives, noix, Fourme d'Ambert, pomme granny	

🍽️ LES PLATS

Mi-cuit de saumon façon tataki

23,20 €

Magret de canard entier (+/- 320 g)

26 €

À la crème de cèpes

Escalope de poulet au cidre

20 €

Rognons de veau

26 €

Sauce poivre et Cognac

Envie de plus de frites, pommes de terre, salade ou légumes ? + 2,50 €

Midi	Du lundi au vendredi, de 11h45 à 15h Samedi et dimanche, de 12h à 15h
Soir	Du mercredi au samedi, de 19h à 23h

Liste des allergènes à l'accueil. Prix TTC en euros, service compris. Nous nous excusons auprès de notre aimable clientèle en cas d'indisponibilité d'un plat ou d'ingrédients.



Uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés

FORMULE DU MIDI18 €

Plat du jour
ou
Tartare de bœuf VBF 150 g
frites, salade
+
Dessert du jour ou Salade de fruits
frais ou Panna cotta ou Faisselle
nature, crème, coulis de fruits rouges ou
crème de marron

FORMULE EXPRESS20 €

Terrine de campagne
bouquet de mesclun
ou
Brique de St Marcellin au miel &
romarin
bouquet de mesclun
+
Plat du jour
ou
Tartare de bœuf VBF 150 g
frites, salade

Plat du jour ou Tartare de bœuf VBF 150 g

Un supplément de 1,50 € s'applique pour toute modification de la garniture du menu du jour.

14 €

🦆

MENU CANETON

12 €

Enfant – de 10 ans

1 boisson Diabolo, sirop à l'eau ou Coca-Cola

+ Steak haché / frites
ou Poisson (saumon frais) / frites

+ Glace 1 boule

🍰 LES DESSERTS

Salade de fruits frais

7,90 €

Fondant au chocolat

8,60 €

Panna cotta

7,10 €

Café ou thé gourmand

8,80 €

Crème brûlée à la vanille
de Madagascar

8,80 €

Irish Coffee

8,90 €

Baba au rhum

8,80 €

Fruits frais & chantilly

Dessert du jour

6,50 €

Le midi uniquement

Fromage blanc nature

4,30 €

Fromage blanc

4,80 €

Crème, coulis ou crème de marron

Gaufre au sucre

7 €

Gaufre au chocolat ou
crème de marron

7,30 €

Soufflé glacé au Grand
Marnier

8,60 €

Tarte tatin

8,80 €

Glace vanille

☺ LES MAXI SALADES & CARPACCIOS

Poke Bowl Saumon & Thon

19 €

Crudités, saumon & thon marinés au miel et soja,
boulgour, wakamé

18,80 €

Assiette de saumon fumé

18,80 €

Bouquet de mesclun, toast, citron, beurre

Salade d'automne

19,20 €

Magret de canard fumé, œuf dur, copeaux de
Grana Padano, croûtons, poire, noix, vinaigrette
au miel, bouquet de mesclun

Salade César

17,50 €

Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana
Padano, tomates, mesclun

La Perle du Nord

18,20 €

Endives, noix, Fourme d'Ambert, pomme granny

Salade Lyonnaise

18,80 €

Bouquet de mesclun, œuf poché, lardons, croûtons

Brique de St Marcellin au miel &
romarin

18,80 €

Bouquet de mesclun

Carpaccio de bœuf

18,20 €

Grana Padano, citron, pesto, basilic, frites, salade

☹ LES TARTARES

Servis avec frites et salade

Tartare de saumon

250 g25 €

180 g21 €

Duo de tartares saumon & bœuf

27 €

24 €

Tartare classique pur bœuf VBF

22,80 €

19,80 €

Tartare du Sud pur bœuf VBF

24,80 €

21,80 €

Olives, tapenade d'anchois, ail, persil, ciboulette, huile d'olive, Grana Padano

🍔 LES BURGERS

Burger Signature

Double24 €

Simple19 €

Steak Charolais 180 g, oignons rouges confits, bacon, cheddar, mayonnaise à l'estragon

Burger Américain

22,20 €

18,90 €

Steak pur bœuf VBF 150 g, cornichon, sauce américaine, cheddar, tomate, oignon

Burger Classique

21,50 €

17,50 €

Steak pur bœuf VBF 150 g, tomate, Emmental

Burger Le Veggie

21,50 €

17,50 €

Galette aux protéines végétales, tomate, aubergine et guacamole

Servis avec frites et salade. Précisez la cuisson de votre viande !

♥ LES GLACES

Coupe exotique

8,60 €

Chocolat liégeois

8,60 €

Glace chocolat & vanille, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois

8,60 €

Glace café & vanille, café expresso, chantilly

Dame blanche

8,60 €

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Ardéchoise

8,60 €

Glace marron & vanille, crème de marron,
meringue, chantilly

Colonel

8,80 €

3 boules sorbet citron, vodka

Orée des bois

8,60 €

Sorbets cassis, framboise, fraise, chantilly, coulis
de fruits rouges

Glace ou sorbet

1 boule2,60 €

2 boules4,60 €

3 boules6,10 €

Parfums de sorbets : fraise, framboise, cassis, citron,
exotique

Parfums de glaces : chocolat, marron, café, vanille,
pistache