

# L'ÉPICURIEN

Cuisine maison à base de produits frais & de saison. Retrouvez également nos spécialités de la région lyonnaise marquées par un symbole.

## ENTREES & SALADES

### VELOUTÉ DE POTIMARRON "EXOTIQUE"

Potimarron, lait de coco, citronnelle, gingembre, toasts de chantilly Yuzu.

13,00 €

### BURRATA CRÉMEUSE

Burrata crémeuse accompagnée de légumes grillés, caviar d'aubergine, noix de cajou, toasts de pain aux céréales.

15,00 €

### SALADE LYONNAISE

Batavia, lardons grillés, croutons, œuf poché, vinaigrette moutarde.

11,50 € / 18,00 € en plat.

### SALADE CESAR

Feuilles de chêne, poulet croustillant, croûtons, tomates, sauce César.

11,50 € / 18,00 € en plat.

## PLATS

### JAMBONETTE DE VOLAILLE

Suprême de volaille et son jus réduit, purée de pommes de terre, pousses d'épinards fraîches.

20,00 €

### DAHL DE LENTILLES

Lentilles, mélange d'épices, lait de coco, tombée d'épinards, dés de féta.

19,50 €

### PIECE DU BOUCHER

Pièce de viande du moment, frites OU purée de pommes de terre, salade, mayonnaise aux herbes.

26,00 €

### CABILLAUD & JUS DE HOMARD

Cabillaud poché, bouillons de homard à la citronnelle, pousses d'épinards fraîches, riz au jasmin.

28,00 €

### SAUMON SATAY

Saumon en croûte d'épice Satay, riz croustillant, sauce au lait de coco, citron vert.

26,00€

### RAVIOLES DU MOMENT

Ravioles farcies selon choix du Chef.

23,00€ / Supplément burrata 5€

## A PARTAGER (OU PAS!)

### HOUMOUS

Houmous du chef servi avec pain pita, picholine, sésame torréfié.

10,50€

### CAVIAR D'AUBERGINE

Aubergines rôties, servi avec pain pita, huile de sésame, herbes fraîches.

12,50 €

### CERVELLE DE CANUT

Spécialité lyonnaise à base de fromage blanc, servie avec crudités.

9,00€

### ASSORTIMENT DE MEZZE

Ardoise composée de houmous, de caviar d'aubergine et de cervelle de canut, pain pita.

15,50 €

### SAUMON GRAVELAX

Saumon gravelax, toasts de pain au céréales, chantilly Yuzu.

15,00€

### CORNET DE FRITES

Frites et mayonnaise aux herbes.

5,50 €

## DESSERTS

### BRIE AUX NOIX

Fromage au lait de vache, aromatisé aux noix, servi avec de la salade.

7,00€

### TARTE TATIN AUX POIRES

Tarte tatin aux poires williams, servie avec une glace mascarpone.

9,00 €

### TARTE PRALINE REVISITEE

Tartelette à la praline rose de Lyon façon crème brûlée.

9,00 €

### COULANT AU CHOCOLAT

Coulant au chocolat au lait, servi avec glace vanille.

8,50€

### CAFE GOURMAND

9,50€

### GLACE

Demandez la carte des glaces !