

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

BURRATA CRÉMEUSE

Burrata, tomates arlequin, pesto rosso, noix de cajou, pain toasté

15,00 €

SALADE CÉSAR

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

11,50 € / 18,00 € en plat.

SALADE L'ÉPICURIEN

Feuilles de chêne, mélange de graines, stracciatella, tomates, pickles d'oignons rouges, gressin au sésame, vinaigrette sirop d'érable

11,50 € / 18,00 € en plat.

CONSOMMÉ DE PETIT POIS

Nage de petit pois frais, brioche perdu au parmesan, tapenade de tomate confite, saumon snacké

15,00 €

PLATS

ARANCINI AUX ASPERGES

Arancini, asperge en pointe rôtie, vieux parmesan, pickles d'asperge, coulis de tomate au basilic

23,00 €

JARDIN DE VOLAILLE

Ballotine de volaille, crème de cresson, jus de volaille réduit, purée de pomme de terre

23,00 €

PIECE DU BOUCHER

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

26,00 €

POULPE RÔTI AU THYM

Tentacule de poulpe, mayonnaise au citron vert et encre de seiche, pomme de terre grenaille au paprika fumé

28,00 €

BOUCHÉE DE SAUMON

Saumon en croûte de persil, mousseline de fenouil, riz au jasmin, fenouil rôti, gel citron

26,00€

RAVIOLES DU MOMENT

Ravioles farcies selon choix du Chef.

23,00€ / Supplément burrata 5€

A PARTAGER (OU PAS!)

GUACAMOLE

Avocat, épices mexicaines, pain pita

12,50€

CERVELLE DE CANUT

Spécialité lyonnaise à base de fromage blanc, servie avec crudités

9,00€

TAPENADE DE TOMATES CONFITES

Tomates confites, huile d'olive Kalios, basilic, parmesan, pain pita

10,50 €

RILLETTE DE LAPIN

Lapin confit à la graisse de canard, thym frais, pain toasté

14,00€

DESSERTS

BRIE FAÇON MENDIANT

Brie garni de pistache, noix, noix de cajou et abricot sec

7,50€

PAVLOVA PÊCHE KIWI

Meringue en sphère, soupe de pêche à la menthe, brunoise de kiwi, sorbet à la pêche jaune, crème fouettée

10,50 €

CRUMBLE PRALINE ROSE

Praline rose de Lyon, pomme confite, appareil à crumble

8,00 €

COULANT AU CHOCOLAT

Coulant au chocolat au lait, servi avec glace vanille.

8,00€

CAFE GOURMAND

9,50€

GLACE

Demandez la carte des glaces !

CARTE DES PIZZAS

MARGARITA

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, basilic.

Tomato sauce with oregano, mozzarella, basil.

14,00 €

FERMIERE

Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, oignons, champignons, basilic.

fresh cream, mozzarella, roasted chicken, onions, mushrooms, basil.

17,00 €

3 FROMAGES

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre, basilic.

Tomato sauce with oregano, mozzarella, emmental, goat cheese, basil.

15,00€

REGINA

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, champignons, jambon, basilic.

Tomato sauce with oregano, mozzarella, mushrooms, ham, basil.

15,00€

ORIENTALE

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez (halal), poivrons, basilic.

Tomato sauce with oregano, mozzarella, merguez (hallal), pepper, basil.

17,00€

CAMPIONE

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, viande de boeuf hachée, cheddar, sauce burger, oignons, basilic.

Tomato sauce with oregano, mozzarella, ground beef, cheddar, burger sauce, onions, basil.

17,50€