

LA COLL'INN

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

A PARTAGER (OU PAS!)

HOUMOUS

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

10,50€

GUACAMOLE

Guacamole du chef servi avec pain pita.

12,50 €

CERVELLE DE CANUT

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

9,50€

ASSORTIMENT DE MEZZE

Ardoise composée d'houmous, de guacamole et de cervelle de canut.

15,00 €

CORNET DE FRITES

Frites et mayonnaise aux herbes.

5,50 €

ENTREES & SALADES

BURRATA ET TOMATES

ARLEQUIN

Burrata crémeuse accompagnée d'un mélange de tomates de couleur, pesto rosso, noix de cajoux, picholine, tuile crackers.

15,00 €

SALADE SANTORINI

Feuilles de chêne, féta A.O.P, grenade, olives à la grecque, croûtons, vinaigrette miel.

11,50 € / 18,00 € en plat.

SALADE CESAR

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

11,50 € / 18,00 € en plat.

GASPACHO DU MOMENT

Gaspacho de légumes selon arrivage.

12,50 €

PLATS

SUPREME DE VOLAILLE

Suprême de volaille et son jus réduit, purée de pommes de terre, sucrine rôtie.

19,50 €

FALAFEL

Falafel de pois chiche, tombée d'épinards, féta.

19,00 €

PIECE DU BOUCHER

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

28,00 €

LINGUINE AU CHOIX

- Arrabiata 15,50€
 - Sauce bolognaise 16,50€
 - Crevettes, tombée d'épinards, tomates confites, féta. 18,50€
- + 5€ supplément burrata

DESSERTS

BRIE TRUFFE

Fromage au lait de vache, aromatisé à la truffe, servi avec de la salade.

7,50 €

SOUPE DE PÊCHES

Soupe de pêches et sorbet verveine. 

8,50€

PANNA COTTA PRALINE

Panna cotta et glace saveur praline.

7,50 €

COULANT AU CHOCOLAT

Coulant au chocolat servi avec glace au mascarpone.

9,00 €

CAFE GOURMAND

9,50 €

GLACES

Demandez la carte des glaces !

“SNACKING”

Retrouvez notre carte “snacking” pour manger sur le pouce le vendredi et samedi de 12h à 18h tout l’été.

A PARTAGER (OU PAS!)

HOUMOUS

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

10,50€

GUACAMOLE

Guacamole du chef servi avec pain pita.

12,50 €

CERVELLE DE CANUT

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

9,50€

ASSORTIMENT DE MEZZE

Ardoise composée d’houmous, de guacamole et de cervelle de canut.

15,00 €

ENTREES & SALADES

BURRATA ET TOMATES

ARLEQUIN

Burrata crémeuse accompagnée d’un mélange de tomates de couleur, pesto rosso, noix de cajoux, picholine, tuiles crackers.

15,00 €

SALADE SANTORINI

Feuilles de chêne, féta A.O.P, grenade, olives à la grecque, croûtons, vinaigrette miel.

11,50 € / 18,00 € *en plat.*

GASPACHO DU MOMENT

Gaspacho de légumes selon arrivage.

12,50 €

PIZZAS

MARGARITA

Sauce tomate à l’origan, mozzarella, basilic.

14,00 €

FERMIERE

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

17,00 €

3 FROMAGES

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

15,00€

REGINA

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

15,00€

ORIENTALE

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

17,00€

DESSERTS

PANNA COTTA PRALINE 9,50 €

GLACES

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€