



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SALÉS

LES RECETTES ARTISANALES DE LA FÉE MAISON

14€

Bocaux entre 300g et 350g

BLANQUETTE COCHON A L'ANCIENNE

Recette traditionnelle et chaleureuse, du porc des légumes servis avec des pommes de terre.

PASTA ARRABIATA

Pâtes et sauce tomate maison légèrement relevée et adoucie par le Grana Padano.

TAJINE POULET CITRON OLIVE

Recette orientale bien connue, semoule, poulet, courgettes, olives, citron, coriandre.

EN VERSION À EMPORTER

12€

LES QUENELLES DU SOLEIL - LA FAMILLE BONHOMME

QUENELLE DE BROCHET

Dorée au four, sauce Nantua maison

16€

QUENELLE DE BROCHET, ECREVISSES ET MORILLES

Dorée au four, sauce Nantua maison

20€

*** SAUCISSON BRIOCHÉ INDIVIDUEL DE LA BOUCHERIE "DOMAINE DE LIMAGNE"**

13€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE X7

8€

*** GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS**

12€

*** GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU SAINT MARCELLIN**

14€

GRATIN D'ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU TIRÉE À LA FICELLE, SAUCE MOUTARDE ET VIN BLANC

Andouillette de la Boucherie "Le domaine de Limagne"

19€

*** PATE CROUTE DE DAVID, CHEF DU RESTAURANT "LES CULOTTES LONGUES"**

15€

NOS CROISSANTS SALÉS

BURRATA CROISSANT

Croissant rond, belles tranches de tomates, burratina 50g et Pesto Ail des Ours

17€

*** CROISSANT MARE**

Croissant rond, saumon fumé, Cream Cheese, Citron et aneth

13€

*** CROISSANT MONSIEUR**

Croissant rond, Jambon Blanc de la Maison BELLO et Comté

11€

*** CROISSANT MONSIEUR TRUFFÉ**

Croissant rond, Jambon Blanc de la Maison BELLO, crème truffée et Comté

13€

ACCOMPAGNEMENT SALADE VERTE +3€

* Plat accompagné d'une salade verte



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SALÉS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON BELLO

Rosette, Jesus de Lyon et Jambon Blanc

17€

ASSIETTE DE FROMAGES DE REGION

Cervelle de Canut Maison, Saint Marcellin IGP Mère Richard, Tomme de savoie et Bûche de Chèvre cendrée

17€

ASSIETTE MIXTE

Sélection de fromages et charcuterie

24€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Accompagnée d'une crème d'aneth et d'une huile d'olive supérieure

16€

TRIO DE TARTINADE DU "TEMPS DES OLIVIERS"

Fabrication locale et artisanale - Tapenade Olive noire (50g), Houmous citron confit (50g) et Tapenade pimentée Tomates Séchées (50g)

12€



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SUCRÉS

LYON-BREST DU CROISSANT SHOW

Croissant rond doré garni d'une crème pâtissière onctueuse au praliné, relevé de noisettes hachées torréfiées et de sucre caramélisé.

9€

BABA SHOW

Croissant rond doré délicatement parfumé de rhum ambré, garni d'une crème pâtissière onctueuse et ponctué de fruits confits, pour une revisite gourmande et raffinée du célèbre baba au rhum

9€

CROISSANT GOURMAND DE SAISON

Croissant rond garni d'une crème pâtissière onctueuse et de fruits frais de saison.

8€

CROISSANT DES CHARTREUX

Croissant rond doré sublimé par une touche de Chartreuse jaune, garni d'une pâte pistache et de chantilly.

10€

CROISSANT PASSIONEMENT

Croissant rond doré, crème pâtissière onctueuse, purée de passion et éclats d'orange fraîche pour une bouchée acidulée et fondante. Très rafraichissant.

8€

