

SHOW SALÉ

SERVICE CONTINU | 11h30 - 23h30

CARPACCIO DE BETTRAVE

12€

Fine tranches de betteraves fondantes, parsemées de feta, crumble de croissant, relevé d'un filet d'huile d'olive supérieur.

SALADE DE TOMATES ANCIENNE, STRACCIATELA

17€

Tomates ancienne environ 500g, quartiers de pêches fraîches (selon arrivage), stracciatella crémeuse, tuile croustillante de croissant, assaisonnés d'un filet d'huile d'olive supérieur.

TARTARE DE BOEUF, POMME DE TERRE GRENAILLES *

20€

Tartare de boeuf coupé au couteau, assaisonné à la minute, accompagné de pomme de terre grenailles.

MELON DU SUD *(Selon arrivage)*

11€

Un demi melon frais de saison tranché, accompagné de fine tranches de jambon cru.

CROISSANT MARE*

13€

Croissant rond, saumon fumé, cream cheese, citron aneth.

CROISSANT MONSIEUR *

11€

Croissant rond, jambon blanc de la Maison Bello et Comté.

ESCARGOT DE BOURGOGNE EN PERSILLADE X6

8€

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS 250G

14€

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU SAINT MARCELIN 250G

15€

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

15€

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

13€

* Plat accompagné d'une salade verte

NOS BOISSONS



SHOW TAPAS

SERVICE CONTINU I 11h30 - 23h30

ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

16€

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

GRENAILLES DES CANUTS

10€

Pomme de terre grenaille rôties, accompagné de cervelle des canuts fait maison.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON BELLO

17€

Rosette, Jesus de Lyon et Jambon blanc

ASSIETTE DE FROMAGE DE RÉGION

17€

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

ASSIETTES MIXTES

24€

Sélection de fromages et de charcuterie

TRIO DE TARTINADE "TEMPS DES OLIVIERS"

12€

Fabrication Local et artisanale

Tapenade Olive noire (50g)
Houmous citron confit (50g)
Tapenade pimentée Tomates Séchées (50g)

PATE CROUTE

15€

Pate croute de David, Chef du restaurant "Culotte Longues"

