

SHOW SALÉ

SERVICE CONTINU | 11h30 - 23h30

CARPACCIO DE BETTERAVE

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 anciennes 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, POMMES 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€

Demi melon de saison accompagné de fines tranches de jambon cru.

CROISSANT MARE*

13€

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

CROISSANT MONSIEUR *

11€

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

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE X6

8€

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS 250G

14€

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU SAINT MARCELIN 250G

15€

PATÉ CROÛTE DE DAVID, CHEF DU RESTAURANT "LES CULOTTES LONGUES"

15€

SAUCISSON BRIOCHÉ INDIVIDUEL DE LA BOUCHERIE

13€

"DOMAINE DE LIMAGNE" *

* Plats accompagnés d'une salade verte.

NOS BOISSONS



SHOW TAPAS

SERVICE CONTINU I 11h30 - 23h30

ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

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

16€

GRENAILLES DES CANUTS

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

10€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON BELLO

Rosette, Jesus de Lyon et Jambon blanc

17€

ASSIETTE DE FROMAGE DE RÉGION

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

17€

ASSIETTES MIXTES

Sélection de fromages et de charcuterie

24€

TRIO DE TARTINADE "TEMPS DES OLIVIERS"

Fabrication Local et artisanale

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

12€

PATE CROUTE

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

15€

SHOW SUCRÉ

PÊCHE MOI SI ...

Pêche rôtie, mascarpone vanille, crumble de croissant, quartier de pêche fraîche, boule de glace vanille.

10€

CROISSAMISU

Un tiramisu au croissant, fondant et généreux, pour une version encore plus gourmande.

10€

LYON BREST DU CSB

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

9€

CITRON SHOW

Croissant rond garni d'une crème pâtissière au citron et d'une meringue maison.

9€

CROISSANT PASSIONEMENT

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

9€

CROISSITÉROLE

Trois mini croissants croustillants garnis de crème patissière, recouvert d'un généreux coulis de chocolat et servis avec une boule de glace vanille.
Une rencontre gourmande entre le croissant et la profiterole. A partager ... ou pas.

11€

