

ENTRÉES

	XXL
Assiette de charcuteries artisanales (<i>coppa, bresaola, spianata</i>)	8 € 16 €
Terrine de campagne maison <i>aux champignons & noisettes</i>	10 € 16 €
Salade César (<i>filet de poulet pané au panko, croûtons & parmesan</i>)	12 € 18 €
Salade Lyonnaise (<i>poitrine de porc, œuf poché & croûtons</i>)	12 € 18 €
Saumon gravlax, <i>gaufre, crème Chantilly au sésame</i>	12 € 22 €

ENTRÉES / PLATS VÉGÉTARIENS

	XXL
Stracciatella à la truffe noire, <i>pain de campagne toasté</i>	10 € 20 €
Œufs mayonnaise <i>au piment d'Espelette</i>	8 €
Œufs parfaits, <i>crème de parmesan (supp. truffe noire : 5 €)</i>	12 €
Légumes d'automne crus et cuits, <i>mousseline de champignons</i>	15 €

POISSONS

Quenelle de grenouilles, <i>sauce au riesling, riz pilaf</i>	23 €
Dos de cabillaud, <i>risotto aux graines de courge, coulis de crustacés</i>	24 €
Saint-Jacques snackées au beurre, <i>purée de panais, crème safranée</i>	24 €

VIANDES

Cheeseburger (<i>steak de bœuf charolais 180 gr.</i>), <i>frites maison</i>	18 €
Tartare de bœuf <i>charolais 180 gr.</i> , <i>frites maison & salade verte</i>	20 €
Magret de canard, <i>pommes Anna, jus réduit aux myrtilles</i>	22 €
Rognons de veau façon Paulo, <i>champignons & purée</i>	26 €
Faux-filet de bœuf Aubrac (<i>300 gr.</i>), <i>sauce béarnaise, frites maison</i>	28 €
Tête de veau sauce gribiche, <i>carottes & pommes de terre</i>	28 €

DESSERTS

Fromage blanc en faisselle (<i>nature, coulis ou crème épaisse</i>)	5 €
Cervelle de canut	6 €
Crème caramel	7 €
Poire pochée, <i>compote de pomme maison</i>	8 €
Île flottante	7 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu	8 €
Crème brûlée à la Chartreuse	9 €
Café gourmand	9 €
Glaces & sorbets (<i>2 ou 3 boules au choix</i>)	5 € 7 €
<i>(Vanille, chocolat, café, fraise, passion, framboise, citron, mangue, pistache, cassis, poire Williams des Monts du Lyonnais, abricot des Monts du Lyonnais)</i>	

MENU DU BEL AVENIR

Entrée, Plat & Dessert à la carte

39 €

FORMULES DÉJEUNER

disponibles au déjeuner du mardi au vendredi

Plat du Jour : 15 €

Entrée du Jour & Plat du Jour : 21 €

Plat du Jour & Dessert du Jour : 21 €

Entrée, Plat & Dessert du Jour : 25 €

FORMULE EXPRESS

Plat du Jour & café gourmand : 23 €

MENU ENFANT

Nuggets de poulet maison ou filet de poisson

Accompagnement au choix

—
Glace 2 boules

9,50 €

*Tous les prix sont nets, taxes & service compris.
N'hésitez pas à demander notre tableau des allergènes.
Les boissons ne sont pas comprises dans les formules & menus.*

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso, décaféiné,
allongé, americano (2 €)

Noisette (2,50 €)

Capuccino (3 €)

Double espresso (4 €)

INFUSIONS (3 €)

Verveine bio

Camomille bio

CHOCOLAT CHAUD (3,50 €)

THÉS (3 €)

Thé noir IGP «Darjeeling» (bio)

Thé noir Ceylan O.P.

Thé noir Grand Earl Grey

Thé vert Sencha (bio)

Thé vert au jasmin

Thé vert à la menthe

Thé vert aux agrumes

Détox bio (thé vert & maté)

IRISH COFFEE (8 €)

LES POUSSE-CAFÉS (4cl)

Cognac Meukow VS (7 €)

Cognac Martell VSOP (12 €)

Cognac Hennessy VS (10 €)

Armagnac Uby Oak (8 €)

Rhum La Hechicera (12€)

Rhum Havana 3 (5 €)

Rhum Havana 7 (8 €)

Rhum Doorly's 12 YO (10 €)

Whisky Glenlivet 18 YO (18 €)

Lagavulin 16 YO (19 €)

Ardbeg 10 YO (10 €)

Whisky Chivas Regal 15 (9 €)

Jameson Black Barrel (8 €)

Whisky Aberlour 10 (8 €)

Jacoulot Marc de Bourgogne (11 €)

Jacoulot Liqueur de Verveine (6 €)

Jacoulot Lemon (6 €)

Jacoulot Menthe Poivrée (6 €)

Jacoulot Liqueur de Prunelle (6 €)

Kalhua, Bailey's (5 €)

Get 27 — Get 31 (5 €)

Menthe Pastille Giffard (5 €)

Absinthe Pernod (10 €)

Eau-de-vie (poire, mirabelle ou
framboise) (5 €)

Gauloise verte (8 €)

Gauloise jaune (8 €)

Chartreuse verte (9 €)

Eau microfiltrée gazéifiée (75 cl. : 2,50 €)

Evian (50 cl. : 3,50€ — litre : 6€)

San Pellegrino (50 cl. : 3,50€ — litre : 6€)

Chateldon (75 cl. : 8,50€)

Saint-Géron (75 cl. : 8,50€)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

AU

BEL

AVENIR