



## MENU DU JOUR / MENU OF THE DAY

Du lundi au vendredi midi de 12h à 14h sauf jours fériés, dans la limite des quantités disponibles.  
Monday through Friday luncheon (12 to 2 p.m.) excluding holidays, while quantities last.

**Plat du jour / The day's main = 12,90 €**

**Plat + dessert du jour / Main + Dessert of the day = 18,90 €**

### A PARTAGER / TO SHARE

**Planche de Nems poulet (6 pièces) \*** 14,00 €  
Sauce aigre douce, romaine, menthe  
**Chicken spring rolls on a serving board\* (6 pieces)**  
Sweet/sour dipping sauce, romaine lettuce, mint leaves

**Planche de charcuterie \*** 19,50 €  
Jambon de montagne VPF, Mortaderlle AOP, véritable rosette de Lyon AOP, Jambon cru Speck fumé  
**Assorted cured meats on a serving board\***  
Mountain-style jam, smoke cured Speck ham, mortadella, genuine Lyon rosette salami

**Planche de fromage \*** 19,50 €  
Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Chaource Chèvre cendré Sainte-Maure de Touraine  
**French cheeses on a serving board\***  
Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Chaource, ash-dusted Sainte-Maure de Touraine goat cheese

**Planche mixte \*** 19,50 €  
Assortiment de charcuteries et fromages  
**Mixed serving board\***  
Selection of cured meats and cheeses

**Saucisson entier à découper \*** 10,00 €  
**Whole cured sausage to slice\***

**Assiette de frites \*** 6,00 €  
**French fries\***

### ENTRÉES / STARTERS

**Salade Parmesane \*** 6.50 €  
Salade du marché, copeaux de parmesan, tomates confites  
**Parmesan salad\***  
Market-fresh salad, Parmesan cheese shavings, sun-dried tomatoes

**Croque-monsieur à la crème de truffe \*** 15.50 €  
Jambon blanc supérieur VPF, crème de truffe, petite salade du marché  
**Croque-monsieur with truffle cream\***  
Superior white ham, truffle cream, small market salad

### SALADES / SALADS

**Salade Lyonnaise \*** 14.00 €  
Salade mélangée, lardons, croûtons, œuf poché  
**Lyonnais-style salad\***  
Mixed greens, diced bacon, croutons, coddled egg

**Salade Caesar \*** 16.50 €  
Salade romaine, anchois, filet de poulet, bacon, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce caesar  
**Caesar salad\***  
Romaine lettuce, anchovies, bacon, chicken fillets, poached egg, Parmesan cheese shavings, Caesar dressing

**Tomate Mozzarella Di Buffalo \*** 15.00 €  
Tomates de saison, mozzarella Di Buffalo  
**Tomato and mozzarella di bufala\***  
Season-ripe tomatoes, mozzarella di bufala

**Salade Italienne \*** 15.00 €  
Salade mélangée, gressins, pastèque, melon, jambon cru speck  
**Italian salad**  
Mixed greens, breadsticks, watermelon, melon, smoke cured Speck ham

### VIANDES / MEATS

**Pièce du Boucher** selon arrivage 24,00 €  
Pièce de bœuf origine France, Frites et salade  
> **Sauce à part : Barbecue ou poivre vert**  
**Butcher's cut, as available**  
Piece of beef, approx. 200 g, French origin.  
French fries and salad.  
> Sauce on the side: barbecue or green pepper

**Suprême de volaille à la provençale** 23,00 €  
Suprême de volaille, olives noires, légumes du soleil, riz pilaf  
**Provençal-style chicken supreme**  
Chicken supreme, black olives, sun-ripe vegetables, rice pilaf

**Brochette d'échine de porc** 16,50 €  
**sauce barbecue, pomme au four**  
Brochette d'échine de porc origine Rhône Alpes, sauce barbecue (à part), pomme de terre au four crème de ciboulette  
**Pork loin skewer**  
**barbecue sauce, baked apple**  
Skewer of pork loin from the Rhône Alpes, barbecue sauce (on the side), jacket potato with chive cream

### CARPACCIOS/ TARTARES

**Tartare \*** de bœuf 180 gr : 19,50 € 360 gr : 28,00 €  
Boeuf Charolais coupé au couteau  
**Classique ou César**, pommes frites, salade  
**Beef tartare\***  
Charolais beef, knife-cut  
Classic or Caesar, potato fries, salad

**Tartare de saumon aux agrumes\*** 24.00 €  
Saumon frais, échalotes, ciboulette, agrumes, pommes frites salade  
**Citrus Salmon Tartare**  
Fresh salmon, shallots, chives, citrus fruits, french fries salad

**Carpaccio de bœuf Charolais \*** (env 200 gr) 22.00 €  
Copeaux de parmesan, huile d'olive, crème balsamique, caprons  
Accompagné de pommes frites et salade  
**Charolais beef carpaccio\* (approx. 200 g)**  
Parmesan shavings, olive oil, balsamic cream, capers  
Served with potato fries and salad

### BURGERS / BURGERS

**Burger de l'Espace \*** 19,50 €  
Pain Bun's, steak de bœuf haché, tomate, oignon rouge, cheddar, mesclun, sauce tartare, cornichons. Pommes frites et salade

**Special Espace Carnot burger**  
Bread bun, ground beef steak, tomato, red onion, cheddar, mesclun greens, tartare sauce, pickles. Potato fries and salad

**Chicken Burger \*** 19,50 €  
Pain Bun's, Filet de poulet pané, tomate, oignon rouge, cheddar, mesclun, sauce tartare, cornichons. Pommes frites et salade

**Chicken Burger**  
Bread bun, chicken fillet, tomato, red onion, cheddar cheese, young mesclun greens, tar-tar sauce, pickles. Potato fries and salad.

### PATES / PASTA

**Ravioles du Dauphiné \*** à la crème de Truffe 18,00 €  
**Ravioles from the Dauphiné region\***  
with truffle cream (traditional cheese-filled pasta squares)

### POISSONS / FISH

**Quenelle de brochet**, sauce crustacés 19,50 €  
Quenelle gratinée, champignons de Paris, riz 20 minutes de patience  
**Pike quenelle\* (light dumpling)**, shellfish sauce  
Lightly-browned quenelle, button mushrooms, rice.  
Please count 20 minutes preparation time

**Filet de bar poêlé sauce vierge** 24,50 €  
risotto d'épeautre et légumes du moment  
**Pan-fried fillet of sea bass with virgin sauce**  
Spelt wheat and seasonal vegetable risotto

**Moules de Bouchoit** 18.50 €  
Sauce marinière ou sauce poulette accompagné de pommes frites  
**Bouchoit mussels**  
White wine marinière or creamy poulette sauce, potato fries

### FROMAGES / CHEESES

**Fromage blanc faisselle \*** 5,50 €  
Nature **ou** crème **ou** coulis de fruits rouges  
**Fresh cheese in its own basket\***  
Served plain or with cream or berry purée

**St Marcellin \*** de la Mère Richard demi/half : 5,00 €  
entier/whole : 8,50 €

**St. Marcellin\* from the famed Mère Richard**

**Assiette de fromages \*** 10,00 €  
Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Chèvre cendré Sainte-Maure de Touraine  
**Cheese platter\***  
Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, ash-dusted Sainte-Maure de Touraine goat cheese

### DESSERTS / DESSERTS

**Tartelette du moment \*** 7,00 €  
**Tartlet of the day\***

**Œuf à la neige façon Grand-Mère \*** 8,00 €  
**Floating island, like Grandma's\***

**Baba au Rhum \*** 8,00 €  
**Rum baba\***

**Cannelé façon Profiterole** 8,50 €  
**Cannelé, profiterole style**

**Café gourmand \*** 9,00 €  
selon inspiration du chef (5 pièces)  
**Gourmet coffee sampler\***  
on the Chef's inspiration of the day (5 sweets)

### COUPES GLACÉES / ICE CREAM

**Colonel \*** 9,00 €  
Sorbet citron vert (3 boules), vodka 2cl  
**Lime sherbet (3 scoops), 2 cl. vodka**

**Vigneronne \*** 9,00 €  
Sorbet cassis (3 boules), Marc de Bourgogne 2cl  
**Black currant sherbet (3 scoops), 2 cl. Burgundy marc brandy**

**Normande \*** 9,00 €  
Sorbet pomme (3 boules), Calvados 2 cl  
**Apple sherbet (3 scoops), 2 cl. Calvados spirits**

**Italienne \*** 9,00 €  
Sorbet citron vert (3 boules), Limoncello 2cl  
**Lime sherbet (3 scoops), 2 cl. Limoncello**

### COUPES DE GLACE \*

**Parfums aux choix / Choice of flavors :**  
Citron vert, cassis, pomme, chocolat, vanille, café, fraise, pistache

**2 boules / scoops** 5,00 €  
**3 boules / scoops** 7,00 €  
Supplément chantilly / Extra whipped cream 0,50 €

### MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

13,00 €

Jusqu'à 10 ans / 10 years and under

Steack haché + frites, salade  
Ground beef steak + fries, salad

ou / or

Nuggets de poulet (filet) + frites, salade  
Chicken nuggets (fillet) + fries, salad

+

2 boules de glace / 2 scoops of ice cream