



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 = 13 €

Plat + dessert du jour / Main + Dessert of the day = 19 €

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 OU A PARTAGER STARTERS OR TO SHARE

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 VPF, truffle cream, small market salad

Escargots de Bourgogne * x 6 12.00 €
en coquilles x 12 19.00 €

Burgundy snails in shells

Salade de poulpe aux pommes de terre 14.00 €
Poulpe mariné au soja, pommes de terre, piquillos, oignons, échalotes, herbes aromatiques

Octopus salad with potatoes
Octopus marinated in soy, potatoes, piquillos, onions, shallots, aromatic herbs

Petite salade Lyonnaise * 10.00 €
Salade mélangée, lardons, croûtons, œuf poché

Small Lyonnais-style salad *
Mixed greens, diced bacon, croutons, coddled egg

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

Salade Saint Marcellin sur toast * 15.00 €
Salade mélangée, Saint Marcellin sur toast, tomates confites, pickles

Saint Marcellin salad on toast

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 crème de truffe, linguines 25,00 €

Chicken supreme with truffle cream, linguine

Ossobucco du Chef, linguines 21,00 €
Ossobucco of the Chef, linguine

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

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

Burger montagnard * 21,00 €
Pain Bun's, steak de bœuf haché, tomate, oignon rouge, fromage raclette, mesclun, bacon, sauce tartare, cornichons, Pommes frites et salade

Mountain burger
Bun's bread, minced beef steak, tomato, red onion, raclette cheese, mesclun, bacon, tartar sauce, pickles.
Chips and salad

PLATS CHAUDS / LYONNAISERIES HOT DISHES / LYONNAISERIES

Ravioles du Dauphiné * à la crème de Truffe 18,00 €

Ravioles from the Dauphiné region*
with truffle cream (traditional cheese-filled pasta squares)

Saucisson chaud pistaché * 19,00 €
Ecrasé de pommes de terre. Sauce vigneronne à part

Hot sausage with pistachios
Crushed potatoes. Winegrower's sauce on the side

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

Véritable andouillette 21,00 €
Andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde, écrasé de pommes de terre

Genuine andouillette
Andouillette with veal strawberry, mustard sauce, crushed potatoes

POISSONS / FISH

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

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

Moules de Bouchof 18,50 €
Sauce marinière ou sauce poulette accompagné de pommes frites

Bouchof 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*

Tiramisu au café * 8,00 €
Coffee Tiramisu *

Café gourmand * 9,00 €
selon inspiration du chef (5 pièces)

Gourmet coffee sampler*
on the Chef's inspiration of the day (5 sweets)

Champagne gourmand * 16,00 €
selon inspiration du chef (5 pièces)

Gourmet champagne*
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

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