



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, Mortaderle 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

Gratinée Lyonnaise * 9,50 €
Soupe à l'oignon, croûtons, fromage

Gratinated Lyonnaise
Onion soup, croutons, cheese

Petite salade Lyonnaise * 10,00 €
Salade mélangée, lardons, croûtons, œuf poché

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

Salade de lentilles * 8,50 €
Lentilles vertes, oignons rouges

Lentil salads *
Green lentils, red onions

SALADES XL / SALADS XL

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 filets, poached egg, Parmesan cheese shavings, Caesar dressing

Salade Saint Marcellin sur toast * 15,00 €
Salade mélangée, Saint Marcellin sur toast, tomates confites, pickles

VIANDES / MEATS

Pièce du Boucher selon arrivage 24,00 €
Pièce de bœuf origine France, Frites et salade

> **Sauce à part : Winegrower 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 25,00 €
à la crème et champignons, Gratin Dauphinois

Chicken supreme with cream and mushrooms, Gratin Dauphinois

Tartare * de bœuf 180 gr : 19,50 € 360 gr : 29,00 €
Bœuf 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

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

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 €
pommes vapeurs Sauce vigneronne à part

Hot sausage with pistachios
Steamed 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, gratin Dauphinois

Genuine andouillette
Andouillette with veal strawberry, mustard sauce, Dauphinois gratin

Pot au feu façon Grand-Mère 25,00 €
Flanchet de bœuf, jarret, plat de côtes, os a moelle, poireaux, carottes, pommes de terre, navet, chou frisé, oignons

Pot au feu Grandma style
Beef flank, shank, rib dish, marrow bone, leeks, carrots, potatoes, turnip, kale, onions

POISSONS / FISH

Pavé de saumon beurre blanc citronné 24,50 €
Riz pilaf et légumes du moment

Salmon steak with lemon butter
Rice pilaf and vegetables of the moment

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

Bouchot 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 * 9,00 €
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

GLACES OU SORBETS au choix :
Ice cream or sorbets of your choice

Citron vert, cassis, pomme, chocolat, café, fraise, pistache, vanille

Lime, blackcurrant, apple, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, vanilla

2 boules / 2 balls 5,00 €

3 boules / 3 balls 7,00 €

> **Supplément chantilly** 0,50 €
> Whipped cream supplement