

## MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi midi de 12h à 14h sauf jours fériés,  
dans la limite des quantités disponibles.

**Plat du jour = 14,50 €**  
**Plat + dessert du jour = 20,50 €**

## TAPAS

<b>Planche de Nems poulet (6 pièces) *</b>	<b>14,50 €</b>
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
<b>Planche de Nems légumes (8 pièces)*</b>	<b>14,80 €</b>
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
<b>Guacamole, Tzatziki, tortillas *</b>	<b>12,80 €</b>
Batônnets de légumes	
<b>Planche de charcuterie *</b>	<b>19,80 €</b>
Assortiments de charcuterie	
<b>Camembert rôti au miel *</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Planche de fromage *</b>	<b>19,80 €</b>
Assortiment de fromage	
<b>Planche mixte *</b>	<b>19,80 €</b>
Assortiment de charcuterie et fromage	
<b>Saucisson entier à découper *</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Assiette de frites *</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Moules gratinées au beurre persillé (9 pièces)</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Terrine Maison *</b> (toasts et cornichons)	<b>12,00 €</b>

\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## ENTRÉES OU A PARTAGER

<b>Escargots de Bourgogne *</b>	<b>x 6 13,80 €</b>
en coquilles (Belle grosseur)	<b>x 12 21,80 €</b>
<b>Croque-monsieur au jambon truffé *</b>	<b>16,00 €</b>
Jambon blanc truffé supérieur VPF, emmental, petite salade du marché Supplement œuf : 1,50 €	
<b>Petite Salade Lyonnaise *</b>	<b>12,00 €</b>
Salade mélangée, œuf poché, croûtons, lardons	
<b>Terrine Maison</b> (toasts et cornichons)	<b>12,00 €</b>
<b>Œufs Meurette</b>	<b>13,80 €</b>
Œufs pochés, sauce au vin rouge, lardons, champignons, pain grillé	

## SALADES XL

<b>Salade Lyonnaise *</b>	Grande
Salade mélangée, œuf poché, croûtons, lardons	<b>14,90 €</b>
<b>Salade Caesar *</b>	<b>16,50 €</b>
Salade romaine, anchois, filet de poulet pané, bacon, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce Caesar	
<b>Salade chèvre chaud*</b>	<b>15.50 €</b>
Salade mélangée, toast chèvre chaud, oignons frits	
<b>Poke Bowl Signature-Saumon Ou poulet *</b>	<b>19,00 €</b>
Saumon cru Ou poulet pané, avocat, pickles, chou rouge, cebettes, haricots rouges, concombres, radis, riz, ananas sauce soja sucrée/salée ou salée	

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## VIANDES

**Faux filet de Bœuf** (250gr environ) **25,80 €**

Pièce de bœuf origine France, pommes frites et salade\*\*

> **Sauce à part** : tartare ou poivre vert ou vigneronne

**Magret de canard au miel et épices** **25,80 €**

Gratin de courge, légumes rôtis, sauce au miel et épices

**Tartare de bœuf \*** 180 gr : **19,90 €**

**Classique ou César**, pommes frites, salade\*\* 360 gr : **32,00 €**

Bœuf Charolais coupé au couteau

**Burger de l'Espace \*** **19,80 €**

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

\*\* gratin de courge (suppl 3.50€)

\*\* gratin dauphinois (suppl 3,50 €)

\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30

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

Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## POISSONS

<b>Tartare de saumon aux agrumes *</b>	<b>24,00 €</b>
Saumon frais, échalotes, ciboulette, agrumes, pommes frites salade	
<b>Quenelle de brochet, sauce crustacés</b>	<b>20,50 €</b>
Quenelle gratinée, champignons de Paris, riz	
<b>&gt; 20 minutes de patience</b>	
<b>Filet de bar, beurre blanc citronné</b>	<b>24,00 €</b>
Légumes rôtis, riz	

## PLATS CHAUDS

<b>Camembert au miel rôti au four*</b>	<b>19,00 €</b>
Jambon cru fumé, pommes vapeur	
<b>Ravioles du Dauphiné * à la crème de Truffe</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Saucisson chaud Lyonnais, pommes vapeurs*</b>	<b>19,50 €</b>
Sauce vigneronne à part	
<b>Véritable Andouillette Lyonnaise à la fraise de veau sauce moutarde AAAAA</b>	<b>24,00 €</b>
Gratin dauphinois	

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## FROMAGES

<b>Fromage blanc faisselle *</b>	<b>5,80 €</b>
Nature <b>ou</b> crème <b>ou</b> coulis de fruits rouges	
<b>St Marcellin *</b>	demi : <b>5,00 €</b> entier : <b>8,50 €</b>
<b>Assiette de fromages *</b>	<b>11,00 €</b>
Assortiment de fromages	

## DESSERTS

<b>Tarte du jour *</b> (selon inspiration du Chef)	<b>8,00 €</b>
<b>Mousse au chocolat*</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Œuf à la neige façon Grand-Mère XL *</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Baba au Rhum *</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Fondant au chocolat crème Anglaise *</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Café ou thé gourmand *</b>	<b>9,50 €</b>
selon inspiration du chef (5 pièces)	

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques

## COUPES GLACÉES

<b>Colonel *</b> Sorbet citron vert (3 boules), vodka 2cl	<b>9,80 €</b>
<b>Vigneronne *</b> Sorbet cassis (3 boules), Marc de Bourgogne 2cl	<b>9,80 €</b>
<b>Normande *</b> Sorbet pomme (3 boules), Calvados 2 cl	<b>9,80 €</b>
<b>Italienne *</b> Sorbet citron vert (3 boules), Limoncello 2cl	<b>9,80 €</b>

## GLACES OU SORBETS au choix :

Citron vert, cassis, pomme, chocolat, café, fraise, pistache, vanille	
<b>2 boules</b>	<b>6,00 €</b>
<b>3 boules</b>	<b>7,50 €</b>
> <b>Supplément chantilly</b>	<b>1,00 €</b>

### MENU ENFANT 13,50 €

Jusqu'à 8 ans

Steak haché + frites, salade  
**ou** Nuggets de poulet (filet) + frites, salade  
**2 boules de glace**

**\* Plats servis en continu 11h45 à 22h30**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Origine des viandes U.E. - Nous n'acceptons plus les chèques