

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

Planche de Nems poulet (6 pièces) *	14,90 €
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
Planche de Nems légumes (8 pièces)* 	14,80 €
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
Guacamole, Tzatziki, tortillas * 	12,90 €
Batônnets de légumes	
Planche de charcuterie XL *	19,90 €
Assortiment de charcuterie	
Camembert rôti au miel *	14,00 €
Planche de fromage XL * 	19,90 €
Assortiment de fromages	
Planche mixte *	19,90 €
Assortiment de charcuterie et fromages	
Saucisson entier à découper *	12,00 €
Assiette de frites * 	6,50 €
Moules gratinées au beurre persillé (9 pièces)*	14,60 €
Terrine Maison pistachée* (toasts et cornichons)	12,00 €
Tenders de poulet (uniquement le soir à partir de 18h30)	8,00 €

 convient aux végétariens

*** 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

Escargots de Bourgogne*	x 6 13,80 €
En coquille (belle grosseur)	x 12 21,80 €
Saumon Gravlax, crème à l'aneth*	14,00 €
Pain grillé	
Œufs mayonnaise * 	6,50 €
2 œufs (Œuf régional de plein air)	
Terrine maison * (toasts et cornichons)	12,00 €
Pâté croute au foie gras et trompettes de la mort *	12,00 €
« Maison Gast Les Halles de Lyon Paul Bocuse »	
Et sa compotée d'oignons	
Croque-monsieur au jambon truffé *	16,00 €
Jambon blanc truffé supérieur VPF, emmental, petite salade du marché	
Supplément œuf : 1,50 €	
Salade Lyonnaise *	
Salade mélangée, œuf poché, croûtons, lardons	14,90 €
Salade Caesar *	16,50 €
Salade romaine, anchois, filet de poulet pané, bacon, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce Caesar	
Salade chèvre chaud * 	15,00 €
Salade, chèvre chaud pané, carottes en julienne, oignons frits	

 convient aux végétariens

*** 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

A SUIVRE

Faux filet de Bœuf (250gr environ)	22,80 €
Pièce de bœuf origine France, pommes frites et salade **	
> Sauce à part : tartare ou poivre vert	
Tartare de bœuf * Bœuf Charolais coupé au couteau	180 gr : 19,90 €
Classique ou César , pommes frites, salade**	360 gr : 27,00 €
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**	
Escalope milanaise	22,00 €
Escalope de veau, linguine, sauce tomate	
Suprême de volaille à la crème aux champignons de Paris et pleurotes, riz pilaf	18,00 €
Traditionnelle saucisse , purée	14,50 €
Purée maison, saucisse artisanale faite à la main	
Véritable Andouillette à la fraise de veau AAAAA, sauce moutarde	21,00
Et sa purée maison	
Tartare de saumon aux agrumes *	24,00 €
Saumon frais, échalotes, ciboulette, agrumes, pommes frites salade **	
Quenelle de brochet, sauce crustacés	20,50 €
Quenelle gratinée, champignons de Paris, riz	
> 20 minutes de patience	
Ravioles du Dauphiné gratinées , à la crème de truffe * 	19,90 €
Petite salade du marché	

** Poêlée de légumes (suppl 3.50 €)

 convient aux végétariens

*** 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

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

DESSERTS MAISON

(Tous nos desserts sont faits maison)

Tarte du jour * (selon inspiration du Chef)	8,00 €
Authentique Paris-Brest	9,00 €
Fondant au chocolat et sa crème anglaise	8,00 €
Œuf à la neige façon Grand-Mère XL*	9,50 €
Mousse au chocolat *	8,00 €
Café ou thé gourmand *	9,50 €
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

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

GLACES OU SORBETS * au choix :

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

MENU ENFANT 14,00 € *

Jusqu'à 8 ans

Steak haché + pommes frites, salade
ou Cordon bleu +pommes 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



MENU ESPACE CARNOT

32,00 €

Entrée :

Pâté croûte au foie gras et trompettes de la mort

« Maison Gast Les Halles de Lyon Paul Bocuse »

Et sa compotée d'oignons

Ou

Œufs mayonnaise (2 œufs régionaux de plein air)

Plat :

Quenelle de brochet, sauce crustacés

Quenelle gratinée, champignons de Paris, riz

Ou

Paleron de bœuf braisé sauce vigneronne, purée maison

Dessert :

Fromage blanc nature, crème ou coulis de fruits

Ou

Tarte aux fruits de saison

Ou

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

(Fromage Et dessert suppl : 5,00 €)

*** 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

*** 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

*** 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
