



## MENU DU JOUR

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

**Plat du jour = 14,60 €**  
**Plat + dessert du jour = 20,70 €**

## TAPAS




<b>Planche de Nems poulet (6 pièces) *</b>	<b>14,90 €</b>
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
<b>Planche de Nems légumes (8 pièces)*</b> 	<b>14,90 €</b>
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
<b>Guacamole, Tzatziki, tortillas *</b> 	<b>12,90 €</b>
Batônnets de légumes	
<b>Planche de charcuterie XL *</b>	<b>19,90 €</b>
Assortiment de charcuteries	
<b>Camembert rôti au miel *</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Planche de fromage XL *</b> 	<b>19,90 €</b>
Assortiment de fromages	
<b>Planche mixte *</b>	<b>22,00 €</b>
Assortiment de charcuterie et fromages	
<b>Saucisson entier à découper *</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Assiette de frites *</b> 	<b>6,50 €</b>
<b>Terrine Maison pistachée*</b> (toasts et cornichons)	<b>12,00 €</b>
<b>Tenders de poulet</b> (Poulet crispy) uniquement le soir à partir de 18h30	<b>9,00 €</b>

 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

<b>Saumon Gravlax, crème à l'aneth*</b>	<b>14,50 €</b>
Pain grillé	
<b>Œufs mayonnaise *</b> 	<b>6,50 €</b>
2 œufs (Œuf régional de plein air)	
<b>Terrine maison *</b> (toasts et cornichons)	<b>12,00 €</b>
<b>Pâté croute au foie gras et trompettes de la mort *</b>	<b>13,60 €</b>
<b>« Maison Gast Les Halles de Lyon Paul Bocuse »</b>	
Et sa compotée d'oignons	
<b>Croque-monsieur au jambon truffé *</b>	<b>16,00 €</b>
Jambon blanc truffé supérieur VPF, emmental, petite salade du marché	
Supplément œuf : 1,50 €	
<b>Big Salade Lyonnaise aux lardons *</b>	<b>15,50 €</b>
Salade mélangée, 2 œufs pochés, croûtons, lardons	
<b>Salade chèvre chaud *</b> 	<b>15,00 €</b>
Salade mélangée, chèvre chaud pané, carottes en julienne, oignons frits	
<b>Salade Caesar *</b>	<b>16,50 €</b>
Salade romaine, anchois, filet de poulet pané, bacon, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce Caesar	
<b>Mozzarella Di Bufala et ses tomates de saison *</b> 	<b>15,00 €</b>
Pesto, basilic, gressins	

 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

<b>Onglet de bœuf Angus</b>	<b>27,00 €</b>
Pièce de bœuf origine Irlande pommes frites et salade **	
> <b>Sauce à part</b> : tartare ou poivre vert	
<b>Tartare de bœuf *</b> Bœuf Charolais coupé au couteau	180 gr : <b>19,90 €</b>
<b>Classique ou César</b> , pommes frites, salade**	360 gr : <b>27,00 €</b>
<b>Carpaccio de bœuf *</b>	<b>19,00 €</b>
Pesto, copeaux de parmesan, pommes frites salade **	
<b>Burger de l'Espace *</b>	<b>19,80 €</b>
Pain Bun's, steak de bœuf haché, tomate, oignon rouge, cheddar, mesclun, sauce tartare, cornichons. Pommes frites et salade**	
<b>Suprême de volaille, jus au thym</b> et sa purée maison	<b>19,80 €</b>
<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>20 minutes de patience</b>	
<b>Ravioles du Dauphiné gratinées</b> , à la crème de truffe * 	<b>19,90 €</b>
Petite salade du marché	

\*\* Ratatouille (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

<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>12,00 €</b>
Assortiment de fromages	

## DESSERTS

<b>Tarte du jour *</b> (selon inspiration du Chef)	<b>8,00 €</b>
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Nougat glacé pistaches, amandes, coulis de fruits rouges *</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Œuf à la neige façon Grand-Mère XL*</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Mousse au chocolat *</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Café ou thé gourmand *</b>	<b>9,50 €</b>
selon inspiration du chef (5 pièces)	
<b>Baba au rhum *</b>	<b>9,00 €</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

## COUPES GLACÉES

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

## GLACES OU SORBETS \* au choix :

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

### MENU KID 14,00 € \*

Jusqu'à 8 ans  
(+1,00€ : 1 sirop ou diabolo)

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

**\* 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

---