MENU DU JOUR

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

Plat du jour = 14,70 €

Plat + dessert du jour = 20,80 €

TAPAS

Planche de Nems poulet (6 pièces) *	**14,90 €**
Sauce aigre douce, salade romaine, menthe	
Planche de Nems légumes (6 pièces)*	**14,90 €**
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 *	**14,50 €**
Supplement pommes vapeur, charcuterie	**3,00 €**
Planche de fromage XL *	**19,90 €**
Assortiment de fromages	
Planche mixte *	**22,00 €**
Assortiment de charcuterie et fromages	
Saucisson entier à découper *	**13,00 €**
Assiette de frites *	**6,50 €**
Terrine Maison* (toasts et cornichons)	**12,50 €**
Tenders de poulet (uniquement le soir à partir de 18h30)	**11,00 €**

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 €**
Salade de lentilles *	**8,50 €**
Œufs mayonnaise *	**6,50 €**
2 œufs (Œuf régional de plein air)	
Terrine maison * (toasts et cornichons)	**12,50 €**
Pâté croute au foie gras et trompettes de la mort *	**13,00 €**
« 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 aux lardons *	
Salade mélangée, œuf poché, croûtons, lardons	**15,50 €**
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 boeuf **25,80 €**
Pièce de bœuf origine France Charolais, 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 : **28,00 €**

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 morilles , gratin dauphinois, petits légumes **23,50 €**

Traditionnelle saucisse , purée **14,70 €**
Purée maison, saucisse artisanale faite à la main

Véritable Andouillette à la fraise de veau AAAAA, sauce moutarde **22,00 €**
Gratin Dauphinois

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

Camembert rôti au miel , charcuterie, pomme vapeur * **17,50 €**

** 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 * **12,00 €**
Assortiment de fromages

DESSERTS MAISON

Tarte du jour * (selon inspiration du Chef) **8,00 €**
Crème Caramel * **8,00 €**
Eclair à la vanille **9,00 €**
Nougat glacé pistaches, amandes, coulis de fruits rouges * **9,00 €**
Œuf à la neige façon Grand-Mère XL* **9,50 €**
Mousse au chocolat * **8,50 €**
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 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

MENU ESPACE CARNOT

32,00 €

Entrée :

Terrine maison

Toasts et cornichons

Ou

Salade de lentilles

Plat :

Quenelle de brochet, sauce crustacés

Quenelle gratinée, champignons de Paris, riz

Ou

Saucisse purée

Saucisse artisanale faite à la main, purée maison

Dessert :

Fromage blanc nature, crème ou coulis de fruits

Ou

Tarte aux fruits de saison

Ou

Œuf à la neige façon Grand-mère XL

(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