



LES ENTRÉES

Saladier Lyonnais (harengs, pommes à l'huile, museau de bœuf, pied de veau, cocos) <i>herrings and potatoes salad, beef muzzle, white beans, cuckoopint</i>	13.50 € (3-4-10)
Salade de lentilles et cervelas <i>Lentils and pork sausage</i>	13.50 € (3.10.7)
Ravioles de Royans, crème de roquefort et croûtons dorés <i>Small raviolis stuffed with cheese and herbs from Royans blue cheese creamy sauce</i>	13.50 € (1-3-7)
Œufs cocotte vigneronne (sauce vin rouge, croûtons) <i>Eggs "à la vigneronne" (red wine sauce, croutons)</i>	13.50 € (1-3)
Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché) <i>Green frizzly salad with pieces of bread, bacon cubes and poached egg</i>	15.50 € (1-3-10)
Gâteau de foies de volaille, coulis de tomates Maison et olives <i>Chicken liver cake with homemade tomatoes sauce and olives</i>	15,90 € (1-3-7)
LE GNAFRON (flan d'andouillette aux choux, crème d'ail) (Prix GNAFRON 88) <i>Chitterlings sausage's and cabbage's cake, garlic sauce</i>	15,90 € (1-3-7-8)
Camembert entier rôti, salade aux noix <i>Roast Camembert, green salad and nuts</i>	16.50 € (7-8-10)
Terrine de queue de bœuf Maison et ses condiments <i>Homemade beef tail terrine</i>	15.50 € (3)
Foie gras de canard Maison, compotée de figues, pain d'épice Maison grillé <i>Homemade duck, Foie Gras, stewed figs, grilled gingerbread</i>	25,70 € (1)
Saumon fumé par nos soins dans notre fumoir avec ses toasts <i>Smoked salmon and toast, slightly salted butter</i>	20.70 € (1-7-4)
La douzaine d'escargots à la Bourguignonne <i>Dozen of snails with garlic butter</i>	19.50 € (7-14)
Terrine de campagne Maison <i>House Country style terrine</i>	17.50 € (3)
Tartare de betteraves, chantilly fumée <i>Beetroot's tartar, smoked cream</i>	13.50 € (3-7)

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



LES SUITES

Gras double aux oignons confits – Pommes vapeur <i>Tripes cooked with white wine and onions - Steamed potatoes</i>	17,90 € (1-7-10)
La "grosse" quenelle de Brochet (fabrication artisanale Les quenelles du Soleil) au coulis d'écrevisses <i>Pike quenelle (made by craftsman) with crayfishes sauce</i>	21.50 € (1-2-3-7)
Brandade de morue, Maison et sa petite salade <i>Homemade cod brandade and baby salad</i>	17,90 € (1-4-7-10)
Tablier de sapeur, sauce gribiche – Pommes vapeur <i>Tripes coated with crumbs, mayonnaise with caper and pickled gherkins - Steamed potatoes</i>	17,90 € (1-3-7-10)
Tête et langue de veau, ravigote aux herbes <i>Veal head and tongue, herbs and vinager sauce</i>	19.50 € (3.10)
Andouillette "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce moutarde à l'ancienne <i>Chitterling's sausage, creamy mustard sauce</i>	22.50 € (1-7-10)
Gratin d'andouillette à la moutarde <i>Chitterling's sausage gratin with mustard</i>	17,90 € (1-7-10)
Bavette d'ail, bœuf à la pointe d'ail, paillasse de pommes de terre <i>Flank steak of garlic butter, potatoes</i>	21.30 € (7)
Fricassée de volaille à la crème de St Marcellin, riz <i>Chicken fricassee with creamy cheese sauce, rice</i>	19,90 € (1-7)
Boudin noir aux deux pommes <i>Black pudding with apple and potatoes</i>	18.50 € (1-7)
L'Assiette Chabert : Saucisson chaud aux lentilles confites, andouillette moutarde, pommes sautées <i>Hot pork sausage with lentils and chitterling's sausage, lyonnaise potatoes</i>	20.90 € (1-7-10)
Filet de bœuf au poivre mignonette, gratin dauphinois <i>Beef filet with pepper creamy sauce, potatoes gratin</i>	29.50 € (1-7)
Fricassée de rognons et de ris de veau aux morilles et gratin dauphinois <i>Fricassee of veal's kidneys and sweetbreads, morels creamy sauce, potatoes gratin</i>	31.90 € (1-7)
Grenouilles à la persillade "comme en Dombes" <i>Frogs in a garlic and parsley butter</i>	26.50 € (1-7)
Magret de canard, sauce Foie gras <i>Duck breast cheek, Foie gras sauce</i>	27.50 € (1-7)
Saucisson chaud, cervelle de canut et pommes vapeur <i>Hot Pork sausage, white cheese with herbs and garlic, steamed potatoes</i>	18.50 € (7)
Pavé de saumon, pesto Maison, linguine <i>Salmon with pesto sauce, pasta</i>	20.50 € (1-4-7-8)
Mironton de noix de joue de bœuf – Gratin de macaroni <i>"Mironton" Beef stew – macaroni in gratin (pasta)</i>	19,90 € (1-7)

Prix Nets



MENU LYONNAIS 22.90 €

Saladier Lyonnais (museau de bœuf, cocos, harengs pommes à l'huile, pieds de veau) (3-4-10)

Beef's muzzle, white beans, veal foot, kipper and potatoes salad

Ou

Salade de lentilles et cervelas (3-10-7)

Lentils and pork sausage

Ou

Ravioles de Royans, crème de roquefort et croûtons dorés (1-3-7)

Small raviolis stuffed with cheese and herbs de Royans in blue cheese creamy sauce, bread cubes

Ou

Tartare de Betteraves et sa Chantilly fumée (3-7)

Beetroot's tartar with smoked cream

Ou

Œufs cocotte à la vigneronne (sauce au vin rouge, croûtons) (1-3)

Eggs "à la vigneronne" (red wine sauce, croutons)

Ou

Terrine de queue de bœuf "Maison" et ses condiments (3)

Homemade Beef tail's terrine and condiments

Gratin d'andouillette à la moutarde (1-7-10)

Chitterling's sausage gratin with mustard

Ou

Gras double aux oignons confits (1-7-10)

Tripe's cooked with white wine and onions

Ou

Tête et langue de veau, ravigote aux herbes (sup 2,00 €) (3-10)

Veal's head and tongue, herbs and vinegar sauce (sup 2,00 €)

Ou

Brandade de morue Maison et sa petite salade (1-4-7-10)

Homemade Cod brandade and baby salad

Ou

Tablier de sapeur, sauce gribiche (1-3-7-10)

Tripe's coated with crumbs, mayonnaise with caper and pickled gherkins

Ou

Boudin noir aux deux pommes (1-7)

Black pudding with apple and potatoes

Ou

Saucisson chaud, cervelle de canut et pommes vapeur (7)

Hot Pork sausage, white cheese with herbs and garlic, steamed potatoes

Cervelle de canut ou fromage blanc à la crème (7)

White cheese with herbs and garlic or white cheese with cream and sugar

Ou

Desserts d'Eugénie au choix ou Café gourmand (sup. 4,20 €)

Desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

L'origine des viandes est consultable sur nos miroirs et tableaux

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



MENU D'EMILE 31.50 €

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, oeuf poché) (1-3-10)
Green frizzy salad with pieces of bread, bacon cubes and poached egg

Ou

Gâteau de foies de volaille, coulis de tomates maison aux olives (1-3)
Chicken liver cake, tomatoes sauce and olives

Ou

GNAFRON (Flan d'andouillette au chou, crème d'ail), Prix GNAFRON 88 (1-3-7-8)
Chitterlings sausage's and cabbage's cake, garlic sauce

Ou

½ Camembert rôti, salade aux noix (3-7-8-10)
½ Roast "Camembert", salad with nuts

Ou

Terrine de campagne Maison (3)
House country style terrine

La "grosse" quenelle de brochet (artisanale les Quenelles du Soleil) au coulis d'écrevisses (sup. 2.00 €) (1-2-3-7)
Pike quenelle (made by craftsman Les Quenelles du Soleil) with crayfishes sauce

Ou

L'assiette Chabert : Saucisson chaud aux lentilles confites, andouillette moutarde, pommes sautées (1-7-10)
Hot pork sausage with lentils and chitterling's sausage, lyonnaise potatoes

Ou

Bavette d'ail de bœuf à la pointe d'ail, paillason de pommes de terre (7)
Flank steak of garlic butter, potatoes

Ou

Fricassée de volaille à la crème de St Marcellin, riz (1-7)
Chicken fricassee with creamy cheese sauce, rice

Ou

Pavé de saumon au pesto Maison, linguine (1-4-7-8)
Salmon with pesto, sauce, pasta

Ou

Andouillette "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce moutarde à l'ancienne (1-7-10)
Chitterling's sausage, mustard creamy sauce

Ou

Mironton de noix de joue de bœuf, Gratin de macaroni (1-7)
"Mironton" beef stew macaroni in gratin (pasta)

Cervelle de canut ou fromage blanc à la crème ou ½ Saint Marcellin (7)
Fresh cheese with garlic and herbs or fresh white cheese or 1/2 St Marcellin

Ou

Desserts d'Eugénie au choix ou Café gourmand (sup. 4,20 €)
Choice desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

L'origine des viandes est consultable sur nos miroirs et tableaux

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



MENU DES MARRONNIERS

44,90 €

Foie gras de canard Maison ,compotée de figues, pain d'épices grillé "Maison" (1-3-7)

Homemade Foie Gras, with stewed figs, homemade grilled gingerbread

Ou

Saumon fumé par nos soins dans notre fumoir avec ses toasts (1-4-7)

Home smoked salmon and toast, slightly salted butter

Ou

Douzaine d'escargots à la Bourguignonne (7-14)

Dozen of snails with garlic butter

Filet de bœuf au poivre mignonette, gratin dauphinois (sup. 3,00 €) (1-7)

Beef filet with pepper creamy sauce, potatoes gratin (sup. 3,00 €)

Ou

Grenouilles à la persillade "comme en Dombes" (1-7)

Frogs in a garlic and parsley butter

Ou

Fricassée de rognons et ris de veau aux morilles et gratin dauphinois (3,00€) (1-7)

Fricassee of veal's kidneys and sweetbreads, morels creamy sauce, potatoes gratin (3,00€)

Ou

Magret de canard ,sauce Foie gras (sup 2.00 €) (7)

Duck breast , Foie gras sauce,

Fromage blanc à la crème ou Cerveille de canut 1/2 St Marcellin (7)

Fresh white cheese or fresh cheese with garlic and herbs or 1/2 St Marcellin

Ou

Desserts d'Eugénie au choix ou café gourmand (sup. 4,20 €)

Choice of desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweet and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

L'origine des viandes est consultable sur nos miroirs et tableaux

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte