



Notre chef et sa brigade ont élaboré pour vous les menus Authentique et Gourmand : une cuisine de marché raffinée et généreuse, concoctée à partir de produits frais. Un menu végétarien est également disponible sur demande.

## Menus Automne-Hiver du 27 Septembre 2021 au 20 Février 2022

### MENU AUTHENTIQUE

Déjeuner 2h30 : 55€ - Déjeuner 5h30 : 75€  
Dîner 2h30 : 65€

#### LES ENTRÉES

Crumble de potimarron aux épices, fondue d'oignons,  
pignons de pin torréfiés et lard de Colonata

*OU*

Millefeuille de tourteaux et christophine, vinaigrette  
gingembre et citron vert

#### LES PLATS

Cannelloni de choux au canard confit, cœur foie gras, jus  
réduit au Grand Marnier et millefeuille de pommes de terre

*OU*

Dorade Sébaste marinée façon thaï, sauce soja et  
citronnelle, purée de panais aux citrons confits

#### LES DESSERTS

Crèmeux façon cappuccino dans sa gaufrette croquante

*OU*

Dessert du chef aux fruits de saison

*OU*

Entremet au chocolat Valrhona et noisettes torréfiées

*OU*

Tartelette aux noix caramélisées et poire pochée

*Option fromage 7€ / personne TTC  
(Faisselle ou Fromage Sec)*

### MENU GOURMAND

Déjeuner 2h30 : 65€ - Déjeuner 5h30 : 85€  
Dîner 2h30 : 75€

#### LES ENTRÉES

Moelleux d'escargots, écume persillée  
et tuile à l'ail

*OU*

Raviole de gambas, crème de cèpes et bolets,  
pleurotes poêlées

#### LES PLATS

Médailon de veau, sauce morilles,  
millefeuille de pommes de terre et légumes croquants

*OU*

Saint Jacques panées aux épices, sauce champagne,  
mousseline de haricots rouges et légumes de saison

#### LES DESSERTS

Crèmeux façon cappuccino dans sa gaufrette croquante

*OU*

Dessert du chef aux fruits de saison

*OU*

Entremet au chocolat Valrhona et noisettes torréfiées

*OU*

Tartelette aux noix caramélisées et poire pochée

*Option fromage 7€ / personne TTC  
(Faisselle ou Fromage Sec)*

Les menus sont fournis à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.



## FORFAITS BOISSONS

En complément de votre menu Authentique, Gourmand ou Végétarien, 3 forfaits boissons vous sont proposés :

### Forfait Bellecour : 12€ / personne

1 cocktail maison avec ou sans alcool  
+ 1 verre de vin au choix  
+ Badoit ou Evian  
+ Un café ou un thé

### Forfait Sathonay : 16€ / personne

1 cocktail maison avec ou sans alcool  
+ 2 verres de vin au choix  
+ Badoit ou Evian  
+ Un café ou un thé

### Forfait Jacobins : 22 € / personne

1 coupe de Champagne  
+ 2 verres de vin au choix  
+ Badoit ou Evian  
+ Un café ou un thé

Liste des Vins disponibles en forfait

#### BLANCS

Beaujolais Chardonnay – Château des Ravatys  
Côtes du Rhône Les Essaims – Maison Guyot  
Mâcon Fleurs Blanches – Cave de Viré

#### ROUGES

Brouilly cuvée Le Marquisat – Château des Ravatys  
Côtes du Rhône Belleruche – M. Chapoutier  
Bourgogne Pinot Noir Réserve – Bouchard Père et Fils

#### ROSÉS

Rosé IGP Camargue Méditerranée – Domaine de la forêt

Notre carte est à votre disposition, pour un choix de vin à la bouteille en dehors de ces forfaits boissons.



Notre chef et sa brigade ont élaboré pour vous un menu végétarien disponible sur demande.

## MENU VÉGÉTARIEN

Automne-Hiver - du 27/09/2021 au 20/02/2022

Déjeuner 2h30 : 55€

Déjeuner 5h30 : 75€

Dîner 2h30 : 65€

### L'ENTRÉE

Velouté de saison et pickles de légumes marinés

### LE PLAT

Taquitos aux légumes relevés, moelleux au blé et soja,  
mousseline de panais aux citrons confits et légumes croquants

### LE DESSERT

Crèmeux façon cappuccino dans sa gaufrette croquante

OU

Dessert du chef aux fruits de saison


OU

Entremet au chocolat Valrhona et noisettes torréfiées

OU

Tartelette aux noix caramélisées et poire pochée

Les menus sont fournis à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.



Notre chef et sa brigade ont élaboré pour vous ce menu : une cuisine de marché raffinée et généreuse, concoctée à partir de produits frais. Un menu végétarien est également disponible sur demande.

## MENU ENFANT

Automne-Hiver - du 27/09/2021 au 20/02/2022

Enfant de 3 à 12 ans - 30€/personne

### L'ENTRÉE

Feuilleté au saumon et mesclun  
OU  
Croustillants à la mozzarella, pesto et mesclun

### LE PLAT

Filet de poulet, pané au pancko,  
millefeuille de pommes et légumes de saison  
OU  
Cabillaud façon Fish and chips,  
millefeuille de pommes de terre et légumes de saison

### LE DESSERT

Crèmeux façon cappuccino dans sa gaufrette croquante  
OU  
Dessert du chef aux fruits de saison  
OU  
Entremet au chocolat Valrhona et noisettes torréfiées  
OU  
Tartelette aux noix caramélisées et poire pochée

1 soda ou jus de fruit à choisir sur la carte à bord