

- SALADIER LYONNAIS (harengs, pommes à l'huile, museau de bœuf pied de veau, cocos) 9.80 €
- SALADE de lentilles au cervelas 9.80 €
- RAVIOLES, crème de roquefort et croûtons dorés 9.80 €
- TERRINE de canard à l'orange, salade aux noisettes torréfiées 12.50 €
- OEUFS EN MEURETTE, SAUCE VIGNERONNE AUX LARDONS 9.80 €
- SALADE LYONNAISE (frisée, lardons, croûtons, oeuf poché) 10.50 €
- GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE, crème à la fleur de thym 10.50 €
- LE GNAFRON (flan d'andouillette aux choux, crème d'ail) ( Prix GNAFRON 88 ) 10.90 €
- CAMEMBERT RÔTI "DANS SA BOITE", MOUILLETTE ET SALADE FRISEE A L'AIL 10.50 €
- SAUMON "BELLEVUE" et sa macédoine de légumes frais, mayonnaise 10.50 €
- FOIE GRAS frais de canard "maison", chutnay d'agrumes, pain d'épice "maison" grillé 20.80 €
- SAUMON FUME MAISON ET SES TOASTS, CHANTILLY CITRONNEE 16.40 €
- LA DOUZAIN D'ESCARGOTS de Bourgogne (Belle grosseur) 17.50 €
- Salades de notre cousin Italien !!! (Roquette, Jambon de parme, tomates confites, mozzarella pannée, copeaux de parmesan ) 12.50 €
- GRAS DOUBLE SAUTÉ aux oignons confits, pommes vapeur 15.30 €
- LA GROSSE QUENELLE DE BROCHET (fabrication artisanale) au coulis d'écrevisses, riz 16.40 €
- AILE DE RAIE Bouclée Meunière (citron confit, câpres, fond d'artichaut) 16.40 €
- TABLIER DE SAPEUR, sauce gribiche, pommes vapeur 15.30 €
- TÊTE ET LANGUE DE VEAU, ravigote aux herbes 16.40 €
- GRATIN D'ANDOUILLETTE à la moutarde 15.30 €
- ANDOUILLETTE GASTRONOMIQUE "TIRÉE A LA FICELLE" DE CHEZ BRAILLON, sauce moutarde 16.40 €
- PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE, tagliatelles fraîches 16.40 €
- L'ANDBURGER à la Lyonnaise (andouboeuf ) 17.50 €
- BAVETTE D'ALOYAU DE BŒUF (origine France) à la pointe d'ail Paillasson de pommes de terre 17.50 €
- FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE à la crème de St Marcellin, riz pilaf 16.40 €
- BLANQUETTE DE VEAU AUX LEGUMES OUBLIES 16.40 €
- BOUDIN NOIR aux deux pommes 15.30 €
- L'ASSIETTE CHABERT : Saucisson chaud aux lentilles confites, andouillette sauce moutarde, pommes lyonnaises 16.40 €
- FILET DE BŒUF "marchand de vin" à la moëlle, gratins de cardons 25.20 €
- GRENOUILLES A LA PERSILLADE "comme en Dombes" 18.60 €
- FRICASSEE DE ROGNONS et ris de veau aux morilles, Paillasson de pommes de terre 27.40 €
- SAUCISSON CHAUD PISTACHÉ (chicago), cervelle de canut et pommes vapeur 16.40 €
- FROMAGE BLANC à la crème épaisse 4.40 €
- FROMAGE FERMIER à l'huile 5.50 €
- CERVELLE DE CANUT (spécialité Lyonnaise) 4.40 €
- ST MARCELLIN affiné 6.60 €
- 1/2 ST MARCELLIN affiné 4.40 €
- LE GUIGNOL : Spécialité Chabert : génoise au rhum, appareil à crème brûlée, cassonade, crème Anglaise caramélisée 6.60 €

- FONDANT AU CHOCOLAT et son coeur de marmelade d'orange 6.60 €
- CRÈME BRULÉE 6.60 €
- ILES FLOTTANTES aux pralines 6.60 €
- CRÈME CARAMEL 6.60 €
- PRUNEAUX au vin rouge 6.60 €
- BABA AU RHUM comme "Grand Mère" 6.60 €
- TARTE PRALINES 6.60 €
- GAUFRE avec sa gelée de groseille et chantilly 6.60 €
- VERRINE DE RIZ AU LAIT au caramel beurre salé 6.60 €
- LE DESSERT DU JOUR DU CHEF "selon son humeur" 6.60 €
- SALADE DE FRUITS frais de saison 6.60 €
- 

### Menu Lyonnais | 19.70 €

\*\*\*\*\*

Saladier Lyonnais : (museau de bœuf, cocos, harengs pommes à l'huile, pieds de veau) OU  
 Salade de lentilles au cervelas OU  
 Ravioles, crème de roquefort et croûtons dorés OU  
 Terrine de canard à l'orange, salade aux noisettes torréfiées OU  
 Œuf en meurette, sauce vigneronne aux lardons

\*\*\*\*\*

Gratin d'andouillette à la moutarde OU  
 Gras double sauté aux oignons confits OU  
 Tête et langue de veau, ravigote aux herbes OU  
 Aile de raie Bouclée Meunière (citron confit, câpres, fond d'artichaut) OU  
 Tablier de sapeur, sauce gribiche OU  
 Boudin noir aux deux pommes OU  
 Saucisson chaud pistaché (chicago), cervelle de canut et pommes vapeur

\*\*\*\*\*

Cervelle de Canut OU Fromage blanc à la crème fraîche OU Fromage à l'huile OU  
 Dessert d'Eugénie au choix

\*\*\*\*\*

## Menu d'Emile | 27.40 €

\*\*\*\*\*

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché) OU  
Gâteau de foies de volaille, crème à la fleur de thym OU  
GNAFRON (Flan d'andouillette aux choux, crème d'ail), Prix GNAFRON 88 OU  
Camembert rôti "dans sa boîte", mouillette et salade frisée à l'ail OU  
Saumon "Bellevue" et sa macedoine de légumes frais, mayonnaise  
Salade de notre cousin Italien !!! Roquette, jambon de parme, tomates confites, mozzarella panée, croûtons à l'anchoïade

\*\*\*\*\*

La "grosse" quenelle de brochet (fabrication artisanal) ,au coulis d'écrevisse (sup2.00 €) OU  
L'assiette Chabert : Saucisson chaud aux lentilles confites, andouillette moutarde, pommes sautées OU  
Bavette d'ailloy de bœuf (origine France) à la pointe d'ail, paillason de pommes de terre OU  
Fricassée de volaille fermière à la crème de St Marcellin, riz OU  
Souris d'agneau confite, semoule à l'orientale OU  
Marmite du pêcheur "bouillabaisse" (croutons aillés,rouille,gruyère  
(soupe de poisson, calamars, moules, crevettes, lotte, rouget, pommes de terre safranées) OU  
Andouillette "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON,sauce moutarde OU  
La spécialité CHABERT : l'ANDBURGER à la Lyonnaise  
(andouboeuf : "andouillette", chips de lard , oignons confis , St Marcelins , sauce a la moutarde SAVORA)

\*\*\*\*\*

Cervelle de canut OU fromage blanc à la crème OU chèvre à l'huile OU ½ St Marcellin de la Mère Richard  
Dessert D'eugénie au choix

\*\*\*\*\*

Dessert d'Eugénie au choix

## Menu des Marronniers | 39.50 €

\*\*\*\*\*

Foie gras frais de canard  
Saumon fumé maison avec ses toasts, chantilly citronnée OU  
Douzaine d'escargots de Bourgogne

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf au poivre  
Grenouilles à la persillade  
Fricassée de rognons et ris de veau aux morilles - Paillason de pommes de terre (sup. 3.50 €)

\*\*\*\*\*

Fromage blanc à la crème OU  
Cervelle de canut OU  
Fromage à l'huile OU  
1/2 St Macelin (Mère Richard)

\*\*\*\*\*

Dessert d'Eugénie au choix

### **Plat du Jour**

\*\*\*\*\*

Assiette de légumes grillés marinés

\*\*\*\*\*

Bavette à l'échalote  
Pommes sautées  
ou  
Entrecôte du marché (sup. 2 € 00)

\*\*\*\*\*

Fraise melba

\*\*\*\*\*

Entrée du jour + Plat du jour | **11 € 50**  
Plat du jour + Dessert du jour | **11 € 50**  
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour | **13 € 50**