



LA CARTE

À PARTIR DE 19 H



Maître
Restaurateur

Toutes nos recettes sont élaborées et cuisinées maison, à partir de produits frais de saison, choisis pour leur fraîcheur et leur qualité, en provenance de fournisseurs sélectionnés, locaux et fermiers. De ce fait, certains produits peuvent venir à manquer.

La carte change ainsi au rythme des saisons et des idées de notre cuisinier.

Nous vous souhaitons un bon appétit.

LES PLANCHES APÉRO À PARTAGER



<i>Planche de Saucisson de la Ferme du Pelosset</i>	9.50 €
<i>Planche de Magret de Canard fumé Maison</i>	12.00 €
<i>Rillettes de Poisson</i>	7.00 €
<i>Houmous</i>	6.80 €
<i>Panier de Frites maison</i>	3.50 €

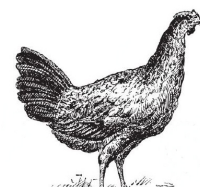
LES ENTRÉES



<i>Escalopes de Foie gras Poêlé</i>	
<i>Poire pochée au Safran de Pollionay & Compotée d'oignons</i>	13.00 €
<i>Cassolette de Ravioles du Royans</i>	7.00 €
<i>Velouté de Topinambours, Chips de Patate douce & Pousses de Poireaux</i>	6.50 €
<i>Saumon Fumé Maison, Gaufre aux Agrumes et Crème de Ciboulette</i>	9.50 €
<i>Temaki de Crabe des Neiges & Avocat, Sauce Mangue-Wasabi</i>	8,00 €
<i>Petite Salade de Crudités du Beaulieu</i>	6.00 €

LES SALADES (plats)

<i>Salade Lyonnaise avec un Oeuf Parfait</i>	12.00 €
<i>Salade du Beaulieu au Saumon Fumé Maison</i>	13.50 €
<i>Salade Caesar au Poulet</i>	13.00 €
<i>Salade de Quinoa aux légumes</i>	11.00 €
<i>Salade de Chèvre Chaud, Miel & Magret fumé maison</i>	13.50€



LES **PLATS**



<i>Selle d'Agneau confite, fumée au Foin, Tombée d'Épinards & Galette de Polenta</i>	21.50€
<i>Filet Mignon de Cochon au Vin Jaune & Morilles, Cannelloni & Légumes anciens</i>	19.00€
<i>Noix de St Jacques Fraîches Crème de Coco, Purée de Patate douce & Crumble d'Amandes</i>	23.00 €
<i>Poisson du Marché, Riz rond à L'ail ou Légumes de Saison</i>	18.50€
<i>Assiette de Ravioles du Royans</i>	13.00 €
<i>Pièce de boeuf du Boucher d'en face (200g), Frites maison ou Légumes de Saison*</i>	19.80 €
<i>Bavette du Boucher d'en Face (180g), Frites Maison ou Légumes de Saison</i>	17.50 €
<i>Tartare de Boeuf coupé au Couteau, Frites maison ou Légumes de Saison*</i>	15.00 €
<i>Burger Charbonnois, Frites maison ou Légumes de Saison*</i>	15.50 €

LES **FROMAGES ET DESSERTS**



<i>Assiette de Fromages de la Ferme du Pelosset</i>	7.00 €
<i>Fondant au Chocolat à la Fleur de Sel n°11, Mousse Banana Split & Glace Banane</i>	7.00 €
<i>Salade de Fruits exotiques, Glace Coco</i>	7,00 €
<i>Royal Pistache & Chocolat Blanc, Mandarine confite</i>	7.00 €
<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon</i>	6.50 €
<i>Yaourt de la Ferme du Pelosset, Coulis de Fruits ou Caramel Beurre salé</i>	5.50 €
<i>Café gourmand</i>	6,50 €
<i>Thé gourmand</i>	7.50 €
<i>Bulles Gourmandes de la famille Chasselay</i>	8.50 €
<i>Poire Gourmande des Sables rouges</i>	8.50 €

