



L E S O I R

# 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



|  |         |
|--|---------|
| Planche de Saucisson                                       | 9.50 €  |
| Planche de Magret de Canard fumé Maison                    | 12.00 € |
| Rillettes de Poisson                                       | 7.00 €  |
| Tapenade & Caviar d'Aubergine                              | 8.00 €  |
| Planche de Boeuf séché au Torchon, aux Herbes et au Poivre | 9.50 €  |
| Sélection de Fromages de la Ferme                          | 9.00 €  |
| Panier de Frites maison                                    | 3.50 €  |

## LES ENTRÉES



|  |         |
|--|---------|
| Gaspacho d'Aspreges, Tartichèvre du Pelosset à l'Espelette         | 11.50 € |
| Cassolette de Ravioles du Royans                                   | 7.00 €  |
| Bruschetta au Jambon de Bayonne, Tomate Roma & Mozza, Pesto        | 9.50 €  |
| Saumon Fumé Maison, Gaufre aux Agrumes & Crème de Ciboulette       | 9.50 €  |
| Carpaccio de Loup de mer Sauvage, Fruits de la Passion & Coriandre | 10,50 € |
| Petite Salade de Crudités du Beaulieu                              | 6.00 €  |

## LES SALADES (plats)

|  |         |
|--|---------|
| Salade Lyonnaise avec un Oeuf Parfait    | 12.00 € |
| Salade du Beaulieu au Saumon Fumé Maison | 13.50 € |
| Salade Caesar au Poulet                  | 13.00 € |
| Taboulé Libanais au Quinoa               | 11.00 € |
| Salade Niçoise                           | 13.50 € |



LES **PLATS**



|   |         |
|---|---------|
| <i>Quasi de Veau poêlé, Courgette ronde Farcie &amp; Risotto d'Epeautre, Jus à la Sauge</i>   | 23.00€  |
| <i>Suprême de Volaille jaune fermière des Dombes, Pommes Rattes &amp; Champignons frais, Jus au Serpolet</i>  | 19.00€  |
| <i>Lotte Rôtie au Beurre, Caviar d'Aubergine, Courgettes jaunes, Vierge de Tomates confites &amp; Lomo</i>  | 23.00 € |
| <i>Poisson du Marché, Riz ou Légumes de Saison ou Frites Maison*</i>  | 18.50€  |
| <i>Assiette de Ravioles du Royans</i>   | 13.00 € |
| <i>Côte de Boeuf mâturée «Réserve du Boucher d'en Face (1kg), Béarnaise Maison Frites Maison, Salade &amp; Légumes du moment (pour 2 personnes)</i> | 65.00 € |
| <i>Pièce de boeuf du Boucher d'en face (200g), Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>   | 19.80 € |
| <i>Tartare de Boeuf au Pesto, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>  | 16.00 € |
| <i>Tartare César de Boeuf au Pesto, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>  | 16.50 € |
| <i>Burger Charbonnois, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>   | 15.50 € |

LES **FROMAGES ET DESSERTS**



|  |        |
|--|--------|
| <i>Sélection de Fromages de la Ferme</i>   | 9.00 € |
| <i>Fondant au Chocolat à la Fleur de Sel n°12, Sorbet Abricot de la Ferme Ducreux, Chantilly Thym Citron &amp; Romarin</i> | 7.50 € |
| <i>Salade de Fruits de Saison</i>  | 6,00 € |
| <i>Tartelette sablée à la Rhubarbe, Confiture Framboise - Estragon &amp; Glace à la Crème d'Isigny</i>                     | 7.00 € |
| <i>Tiramisu à la Fraise</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 € |



\* Supplément de 3.50 € si 2 garnitures

Prix nets au 30/04/2018, service compris