



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 €
Houmous Maison	7.00 €
Tarama Maison	9.50 €
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 €

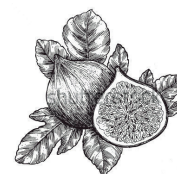
LES ENTRÉES



Fricassée d'Escargots, Purée de Persil & Mousse d'Ail, Gnocchi maison	9.50 €
Duo de Maquereau mariné-fumé & Saumon fumé, Pamplemousse et Poivre de Timut	10.50 €
Cappuccino de Cèpes & Châtaignes	9.00 €
Cassolette de Ravioles du Royans	7.00 €
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 €
Salade de Quinoa aux légumes (avec poulet supp. 2€)	11.00 €
Salade Gourmande au Magret de Canard fumé & Figs	13.50 €



LES **PLATS**



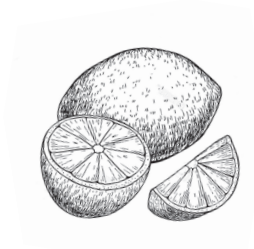
<i>Côtes premières d'Agneau, Jus au Poivre de Java, Ecrasée de Pommes de terre, Panais & Girolles</i>	24.00€
<i>Aiguillettes de canard grillées, Jus au miel et balsamique, Polenta et Butternut Rôti</i>	21.00€
<i>Filet d'Esturgeon, Chlorophylle de Cerfeuil, Purée Verte & Riz noir</i>	22.50 €
<i>Poisson du Marché, Riz ou Légumes de Saison ou Frites Maison*</i>	18.50€
<i>Assiette de Ravioles du Royans</i>	13.00 €
<i>Bavette du Boucher d'en face aux Echalottes (170g)</i>	18,50 €
<i>Pièce de boeuf du Boucher d'en face (200g), Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>	20.50 €
<i>Tartare de Boeuf, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>	16.00 €
<i>Tartare César de Boeuf, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>	16.50 €
<i>Burger Charbonnois, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*</i>	16.00 €

LES **FROMAGES ET DESSERTS**



<i>1/2 Fromage de la Ferme</i>	5.00 €
<i>Assortiment de Fromages de la Ferme</i>	9.00 €
<i>Fondant au Chocolat à la Fleur de Sel, Crème Glacée Cacahuètes & Chantilly Passion</i>	7.50 €
<i>Salade de Fruits de Saison (et sorbet supp. 1€)</i>	6.00 €
<i>Financier Gingembre, Crème de Citron et Sorbet Kalamansi</i>	7.00 €
<i>Crème Brulée du Moment</i>	7.00 €
<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 22/09/2018, service compris