

A PARTAGER

6/12 Croquettes d'escargots	14€/24€
de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais	
Caviar d'aubergines et légumes croquants	15€
12 Minis Nems de poulet maison , sucrine et menthe fraîche	17€
8 Accras de morue maison	17€
8 Minis croque-monsieur à la truffe et jambon blanc d'Auvergne aux herbes	17€
Planche de poulpe grillé à la plancha, sauce thaï	17€
Planche de jambon blanc aux herbes	19€
8 Tempura de gambas, sauce aigre douce	19€
50g de Pata Negra Bellota 100% pâte noire ibérique	26€

ENTRÉES

Ceviche de thon rouge , coco, grenade, framboises & citron vert	17€*
9 Croquettes d'escargots de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais	19€
Carpaccio de tomates anciennes , burratina, pesto de roquette, câpres à queues	18€*
Salade de gambas flambées au pastis , pamplemousse, avocat et tomates confites	18€*
Tataki d'onglet de bœuf Angus façon Tigre qui pleure : wakamé, shitaké, piment doux, cacahuètes grillées	19€*

Prix nets service compris, La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

MENU DU JOUR ENTRÉE/PLAT/DESSERT = 30€
ENTREE/ PLAT OU PLAT/DESSERT = 24€
PLAT = 16€/ ENTREE = 8€/ DESSERT = 8€
***ENTRÉES ADAPTABLES EN PLATS MOYENNANT SUPPLÉMENT**

A PARTAGER

6/12 Croquettes d'escargots	14€/24€
de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais	
Caviar d'aubergines et légumes croquants	15€
12 Minis Nems de poulet maison , sucrine et menthe fraîche	17€
8 Accras de morue maison	17€
8 Minis croque-monsieur à la truffe et jambon blanc d'Auvergne aux herbes	17€
Planche de poulpe grillé à la plancha, sauce thaï	17€
Planche de jambon blanc aux herbes	19€
8 Tempura de gambas, sauce aigre douce	19€
50g de Pata Negra Bellota 100% pâte noire ibérique	26€

ENTRÉES

Ceviche de thon rouge , coco, grenade, framboises & citron vert	17€*
9 Croquettes d'escargots de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais	19€
Carpaccio de tomates anciennes , burratina, pesto de roquette, câpres à queues	18€*
Salade de gambas flambées au pastis , pamplemousse, avocat et tomates confites	18€*
Tataki d'onglet de bœuf Angus façon Tigre qui pleure : wakamé, shitaké, piment doux, cacahuètes grillées	19€*

Prix nets service compris, La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

MENU DU JOUR ENTRÉE/PLAT/DESSERT = 30€
ENTREE/ PLAT OU PLAT/DESSERT = 24€
PLAT = 16€/ ENTREE = 8€/ DESSERT = 8€
***ENTRÉES ADAPTABLES EN PLATS MOYENNANT SUPPLÉMENT**