ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU 12€

Salade composée, cornichons
Mixed salad, pickles

TARTINE AUVERGNATE 15€

Bleu d'Auvergne AOP, baguette tradition, bacon grillé, salade
AOP Bleu d'Auvergne blue cheese, traditional baguette, grilled bacon, salad

SALADE CÉSAR 14,90€

Salade, poulet, parmesan, tomates, sauce César
Salad, chicken, parmesan, tomatoes, Caesar dressing

LES POTS LYONNAIS

(Uniquement le midi)		50cl	25cl
Blanc	: Vin de Pays Blanc	12€	6€
Rosé	: Vin de Pays Rosé	12€	6€
Rouge	: Côtes-du-Rhône	14€	7€

PLAT DU JOUR

13,50€

Découvrez notre plat du jour, une création unique qui change quotidiennement pour vous offrir des saveurs fraîches et de saison.

PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX

18€

Laissez-vous tenter par notre dessert du jour, qui évolue au fil des inspirations pour satisfaire toutes vos envies.

DESSERT

6,50€

PLATS

FILET DE CANARD 17€

Servi sur son risotto
Served on its risotto

PIÈCE DE BŒUF 18,90€

Sauce du moment, gratin dauphinois
Sauce of the day, scalloped potatoes

SUPRÊME DE POULET 16,50€

Légumes croquants, crème de champignons, gratin dauphinois
Crunchy vegetables, mushroom cream, scalloped potatoes

BURGER TRADITIONNEL 17€

Bœuf, bacon, cheddar, frites, salade
Beef, bacon, cheddar, French fries, salad

BURGER POULET CROUSTILLANT 15€

Poulet croustillant, cheddar, frites, salade
Crispy chicken, cheddar, French fries, salad

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON FAÇON TATAKI 18€

Servi avec riz et légumes croquants
Served with rice and crunchy vegetables

FILET DE TRUITE SAUCE VIERGE 16€

Croûtons, citron, servi avec riz
Croutons, lemon, served with rice

Plat végétarien

ŒUF AU PLAT BIO 16€

Risotto et légumes du jour
Risotto and vegetables of the day

RAVIOLES

(Toutes les **ravioles** sont accompagnées d'une **salade**)

MARCELLINE 16,50€

Sauce Saint-Marcellin, bacon grillé
Saint-Marcellin sauce, grilled bacon

AUVERGNATE 14,90€

Crème, bleu d'Auvergne AOP
AOP blue cheese cream

FORESTIÈRE 15,90€

Champignons des bois, jambon cru
Wild mushrooms, cured ham

Menu albatros