

Nous vous proposons trois formules :

- **Formule brasserie** : vous consommez à la carte
- **Formule restaurant** : c'est un menu fixe
- **Formule gastronomique** : uniquement le jeudi soir sur réservation

Dans tous les cas, nous vous conseillons de réserver au 02.47.23.46.25

- **Tous**
- [Brasserie](#)
- [Restaurant](#)
- [Restaurant Jeudi soir](#)

2015-04 ▼

- jeu
25
Jan
2018

[Brasserie](#)

Salade de carotte aux suprêmes d'orange

ou

Mille-feuille de granny-smith au crabe, mayonnaise légère

---0---

Curry d'agneau aux légumes

---0---

Choux Chantilly

- ven
26
Jan
2018

[Restaurant](#)

Queues de crevettes, riviéra de mangue

---0---

Dos de cabillaud « skreï » sauce aux agrumes, croustillant aux oignons confits au miel et amandes, julienne de betterave et carottes

---0---

Mousse au chocolat et gingembre, Financier à l'eau de rose

- [Brasserie](#)

Clam chowder aux palourdes (potage)

---o---

Pavé de bœuf sauté, garniture fleuriste

---o---

Brochette d'ananas rôties au caramel

- lun
29
Jan
2018

- [Brasserie](#)

Velouté de champignons et crème de persil

---o---

Suprême de pintade sauce soja et citron vert, légumes de saison

---o---

Cappuccino de fruits exotiques

ou

Pêche flambée façon Melba

- mar
30
Jan
2018

- [Restaurant](#)

Gnocchis à la parisienne

---o---

Pavé de saumon à la Bourguignonne

---o---

Soupe d'agrumes aux épices, glace pain d'épices

- [Brasserie](#)

Potage Esaü

---0---

Carré de porc braisé, oignons confits, poireaux, navets

---0---

Mille et une nuits

ou

Ananas pain de sucre flambé au cognac et au Cointreau, sorbet à la noix de coco

- jeu
01
Fév
2018

Restaurant Jeudi Soir

La cuisine lyonnaise

Amuse Bouche

---0---

Saucisson lyonnais aux pistaches en brioche, sauce au Morgon

---0---

Quenelle de brochet et sandre, sauce Nantua aux écrevisses, poireaux fondants à l'oseille

---0---

Plateau de fromages affinés

---0---

Tarte aux pralines roses, poire flambée

Tarif spécifique 24 €

- **Restaurant**

Tarte à l'oignon

---0---

Filet de canard aux myrtilles et son gratin dauphinois

---0---

Banane flambée et sa glace

- **Brasserie**

Tarte fine aux sardines et tomates

---0---

Médallions de veau au paprika, tagliatelles

---0---

Figue et poire pochée au Banyuls

ou

Mangue fraîche, sorbet passion

- ven
02
Fév
2018

Restaurant

Petit pâté feuilleté aux olives et romarin sauce Cumberland

---o---

Cuisse de volaille au curry et lait de coco, Riz Madras

---o---

Pommes flambées sur glace aux noix

- Brasserie

Salade Shogun

---o---

Tournedos de maigre aux huîtres

---o---

Crumble coco-mangue-banane