

## Le Déjeuner

Menu du Marché : 19€  
Entrée/Plat/Fromages/Dessert : 22€

Entrées au choix :

Entrée du jour 5.50€  
ou

Houmous de pois cassés au citron et à la menthe fraîche, légumes croquants et pain pita 5.50€

Plats au choix :

Plat du jour 12.50€  
ou

Grosse tomate entière rôtie, salade tiède de pois chiche, « garum » et panisse 12.50€

Desserts au choix :

Dessert du jour 5.50€

Assiette de fromages de producteurs, fruits secs 5.50€

Fondant au chocolat Tainori de Valrhona, crème anglaise au poivre de Timut 5.50€

Compotée d'été à la verveine, chantilly mascarpone et sablé breton 5.50€

Le café gourmand 7.50€ (+ 2€ en menu)

*Suggestions du Chef à retrouver sur l'Ardoise*

... selon les arrivages, l'humeur et les produits de la saison ...

*Liste des allergènes sur demande  
Tous nos plats sont faits maison à base de produits bruts  
Prix nets, service compris*

## Le Déjeuner

Menu du Marché : 19€  
Entrée/Plat/Fromages/Dessert : 22€

Entrées au choix :

Entrée du jour 5.50€  
ou

Houmous de pois cassés au citron et à la menthe fraîche, légumes croquants et pain pita 5.50€

Plats au choix :

Plat du jour 12.50€  
ou

Grosse tomate entière rôtie, salade tiède de pois chiche, « garum » et panisse 12.50€

Desserts au choix :

Dessert du jour 5.50€

Assiette de fromages de producteurs, fruits secs 5.50€

Fondant au chocolat Tainori de Valrhona, crème anglaise au poivre de Timut 5.50€

Compotée d'été à la verveine, chantilly mascarpone et sablé breton 5.50€

Le café gourmand 7.50€ (+ 2€ en menu)

*Suggestions du Chef à retrouver sur l'Ardoise*

... selon les arrivages, l'humeur et les produits de la saison ...

*Liste des allergènes sur demande  
Tous nos plats sont faits maison à base de produits bruts  
Prix nets, service compris*

*Nos partenaires locaux / artisanaux :*

*Légumes :*

Les Jardins de Corneyzin (Saint-Prim - 38)

Agriz : jeune coopérative lyonnaise d'agriculteurs drômois et provençaux

*Fromages :*

La Ferme d'Emile - vache (Haute-Rivoire - 69)

La Ferme de la Corne Dorée - chèvre (Saint-Paul-en-Jarez - 42)

La Bergerie de Piero et Mano - brebis (Sainte-Catherine - 69)

*Viandes :*

La Ferme de Montchervet - bœuf - veau - porc - charcuteries (Amplepuis - 69)

Le Domaine de Limagne - canard - foie gras (Chappes - 63)

*Epicerie :*

Valrhona - chocolat (Tain l'Hermitage - 26)

Le Rucher des Ocrhis - miel (Pisieu - 38)

Ô Fournil des Artistes - pain (Croix Rouse)

Gonéo - cafés (Lyon)

Maison Clarence - moutarde (Digny - 38)

Kalios - olives de Kalamata (Grèce)

Granhota - vinaigres (Coursan - 11)

*Dans le respect des nouvelles normes sanitaires!*

*Retrouver nos cartes  
Directement sur votre téléphone*

QR CODE

*Nos partenaires locaux / artisanaux :*

*Légumes :*

Les Jardins de Corneyzin (Saint-Prim - 38)

Agriz : jeune coopérative lyonnaise d'agriculteurs drômois et provençaux

*Fromages :*

La Ferme d'Emile - vache (Haute-Rivoire - 69)

La Ferme de la Corne Dorée - chèvre (Saint-Paul-en-Jarez - 42)

La Bergerie de Piero et Mano - brebis (Sainte-Catherine - 69)

*Viandes :*

La Ferme de Montchervet - bœuf - veau - porc - charcuteries (Amplepuis - 69)

Le Domaine de Limagne - canard - foie gras (Chappes - 63)

*Epicerie :*

Valrhona - chocolat (Tain l'Hermitage - 26)

Le Rucher des Ocrhis - miel (Pisieu - 38)

Ô Fournil des Artistes - pain (Croix Rouse)

Gonéo - cafés (Lyon)

Maison Clarence - moutarde (Digny - 38)

Kalios - olives de Kalamata (Grèce)

Granhota - vinaigres (Coursan - 11)

*Dans le respect des nouvelles normes sanitaires!*

*Retrouver nos cartes  
Directement sur votre téléphone*

QR CODE