



Les entrées

Os à moelle et sa sauce verte	7€
Gâteau de foies de volaille et sa sauce tomate	8€
Assiette des Canuts <i>Croustillants de pieds de cochon , cervelle de canut et salade verte</i>	9€
Cassolette d'escargots de Bourgogne , crème d'ail et herbes fraîches	12€
Quenelle de brochet frite en salade gourmande <i>Salade verte , quenelle de brochet , Bleu de Bresse , poire et noix</i>	12€
Double os à moelle et sa sauce verte (pour les amateurs !)	12€

Les plats

Gratin d'andouillette (100% fraise de veau) au St Marcellin , salade verte	14€
Saucisson chaud cuit au Beaujolais blanc	14€
Gratinée de joues de sandre et moules	15€
Joue de bœuf* braisée au Régnié	18€
Bar entier rôti au romarin	20€

**viande bovine d'origine française « boucherie Guillemot »*

Les garnitures qui accompagnent vos plats changent régulièrement.

Si un plat ne peut être servi, ne nous en tenez pas rigueur, nous préférons manquer d'un produit que de le choisir d'une qualité inférieure !



Le coin du fromager

Faisselle et sa crème fraîche	4€
Cervelle des Canuts <i>Faisselle , ail , échalotes , ciboulette et croûtons</i>	4.5€
Trio de fromages régionaux	6€

Les desserts

Poire pochée au vin rouge et aux épices	6€
Gâteau lyonnais et sa crème anglaise à la vanille Bourbon	6€
Café ou thé gourmand	7€
Dariole au chocolat noir Weiss , glace aux marrons	8€
Baba au rhum bouchon , chantilly vanillée	8€
Glaces ou sorbets (voir carte)	

Tous nos prix sont nets , taxes et service compris.

Le tableau des allergènes susceptibles d'être présents dans vos plats est à votre disposition , n'hésitez pas à le consulter.