A chacun son envie gourmande…

To each one his own gourmet taste

Menu d'Affaires à 30 € Nets
2 plats dans la carte
Business menu (2 "à la carte" dishes)
Servi avec dessert uniquement
Served with dessert only

Menu Gourmand à 45 € Nets
3 plats dans la carte
Gourmet menu (3 "à la carte" dishes)
Servi avec fromage et dessert
Served with cheese and dessert

Menu Touristique à 35 € Nets
2 plats dans la carte
Touristic menu (2 "à la carte" dishes)
Servi avec fromage et dessert
Served with Cheese and Dessert

"Menu du Terroir à 24 € Nets ou 34 € Nets"
2 ou 3 plats siglés
Regional Menu (2 or 3 marked dishes)
Servi avec fromage ou Buffet de desserts
Served with Cheese or Dessert

Chaque plat de la carte peut être pris seul ***(Each dish can be taken alone)***

Tranche de Foie Gras de Canard Maison, Bouquet de Mâche à la Façon Périgourdine Magret Fumé et Purée d'Oignons *17 €*
Home Made Duck Liver (Foie Gras) and its "Brioche" Toast

Déclinaison de Saumon Sous Ses Deux Facettes, Fumé par nos Soins et en Tartare à l'Echalote et Aneth *17 €*
Declension of Salmon under its two facets Smoked in wood of beech and Tartar with the shallot and the dill

Gratinée d'Oignons comme le faisait Nos Aïeux *14 €*
Onion Soup of the father « CHATARD »

Salade des Mères Lyonnaises *15 €*
Salad Lyonnaise with poached eggs, Crouton and bacon

Terrine de Beaufort et Comté En Lardée de Jambon Cru de Violay, Cœurs d'Artichauts *17 €*
Terrine of Beaufort to Dry-Curred Ham of Violay with artichoke

Fondant de Sandre Nappé d'Un Beurre Blanc et Son Risotto, Marrons Glacés au Jus *18 €*
Pike Perch to "Beurre Blanc" sauce, chestnuts in the juice and its risotto

Ecrevisses et Homard Batifolants dans La Nantua Recouverts d'un Sabayon *20 €*
Lobsters and Crauwfishes gratin under its coulis

Daurade Royale Rôtie (levée en salle), Vinaigrette aux Fruits Secs et Ses Légumes Racines *20 €*
Royal Sea-Bream Toast with Vinaigrette in dried fruits and root vegetable

Classique Feuilleté de Saumon aux Epinards Sur Son Velouté au Safran *18 €*
Puff pastry of salmon in spinach on his softness at saffron

Dos de Truite Poêlée, Beurre aux Amandes Torréfiées *20 €*
Back of fried Tourt, Butters in the roasted almonds

Le Pavé de Bœuf Charolais Sauce Madère aux Cinq Poivres *20 €* ***ou*** Burger Wellington Façon « CHATARD» (sup. 5 €) *25 €*
Piece of Charolais Beef with pepper Sauce ***or*** Burger Welligton Style (sup. 5 €)

Côte de Bœuf [2 pers.] aux Cinq Poivres 42 € ***ou*** Rossini (sup. 10 €) *52 €*
Prime Beef Rib (for 2 people) with pepper Sauce ***or*** Rossini Style (sup. 10 €)

Civet du Chasseur (Marcassin) Sauté à la Bourguignonne, Cassolette de Gratin Dauphinois *19 €*
Stew of Young Wild Boar way Bourguignon with "Gratin Dauphinois"

Cocotte de Ris de Veau aux Cèpes de Nos Forêts *20 €*
Cocotte of Sweet Breads in The Ceps of our Forest

Traditionnel Poulet Fermier Mijotant dans Son Fond Blanc Crémé *18 €* (ou aux Morilles sup. 4 €)
Traditionnal Cooked Range Chicken, by plotting with cream (with Morels sup 4 €)

Incontournable Tête de Veau Sauce Gribiche *17 €*
Veal's Head with "Gribiche" Sauce

Plateau de Fromages……7.00 € Nets
Cheese Board
Fromage Blanc à la Crème……4.50 € Nets
Fresh Cheese with Cream

Cervelle de Canuts……5.00 € Nets
Cheese with Fine Herbs
Les Desserts Maison……7.50 € Nets
Desserts Home Made

Certains produits peuvent nous faire défaut car soumis aux variations d'approvisionnement du marché.
Some items may not be available due to fluctuations in the market

Les Dimanches Midis et les Jours Fériés, tout est différent

Everything is different for Sunday Lunch and Public Holidays

Menu « ENFANT »
À 12.00 € Nets
Children's Menu

Plat « Bambin » + Dessert Junior
+ Verre de Coca ou Jus d'Orange
Children's Dish + Junior Dessert
+ Glass of Coke or Orange Juice

Le Vin du Mois
Wine of the Month

DEMANDER
NOS
« IDEES CADEAUX »
A OFFRIR

MENU DU JOUR

Menu « AZUR » à 18 € Nets
Entrée + Plat
+ Un Dessert au Buffet
Servi avec un Café
Served with a coffee"

Menu « EXPRESS » à 13 € Nets
Entrée ***ou*** Plat du Jour
+ Un Dessert au Buffet
Servi avec un Café
Served with a coffee

Proposé uniquement le midi du lundi au samedi
Proposed only for lunch from Monday to Saturday

INFORMATIONS :

Le restaurant accueille:
The restaurant welcomes:

Le midi de 12h00 à 13h30
For Lunch from 12 to 1.30p.m
Le soir de 19h30 à 21h00
For dinner from 7.30 to 9.00p.m

Le restaurant est fermé le dimanche soir sauf groupes sur réservation
The restaurant is closed Sunday evening except group reservation

Afin de gérer le mieux possible le temps de travail de notre personnel, nous vous demandons de respecter les horaires suivants :

►Le midi : 16h00 maximum
►Le soir : 00h00 maximum

Tout dépassement d'horaire engendrera un supplément de service.

Merci pour votre compréhension