

# Menu végétarien 22.90 €

*(Entrée + plat + dessert)*

*(Starter + Main course + Dessert)*

## Entrées

*Starters*

### **Salade de lentilles vertes**

*Green lentil salad*

**OU**

**Gratinée lyonnaise** : soupe à l'oignon, croûtons,  
Emmental français

*Home-made onion soup, croutons and gratinated French cheese*

## Plats

*Main Courses*

**Velouté de champignons avec Œuf de poule poché croustillant de pain**

*Mushroom soup with crispy poached chicken egg*

**Ou**

**Saint-Marcellin** : fromage de vache au lait cru, rôti au  
Four toast chaud mesclun

*Soft cow cheese, roasted hot toast, green salad*

## Fromages ou Desserts

*Cheeses or Desserts*

**Cervelle de Canuts ou Fromage blanc faisselle**

*White cheese with garlic or white cheese*

**Tarte aux pralines ou Pomme caramel**

*Praline pie or caramelized apple*

## **Menu enfant – 13.50 €** (Jusqu'à 10 ans)

Kid menu - less 10 years

### **Un sirop au choix**

*One syrup*

### **Plats**

*Main Courses*

#### **Steak haché maison, frites Maison**

*Home-made steak, home-made French fries*

ou

#### **Poisson du jour, riz parfumé**

*Fish of the day, fragrant rice*

### **Desserts**

*Desserts*

#### **Moelleux au Chocolat ou Pomme caramel**

*Soft chocolate cake or caramelized apple*