L’ARDOISE BUISSONNIÈRE

12 cours Lafayette · 69003 Lyon · 04 78 00 00 00

◆

LA CARTE

Carte d’automne — elle change toutes les six semaines environ, au fil des arrivages.

ENTRÉES

Velouté de potimarron — **9,00 €**
Noisettes torréfiées, crème crue
Sans gluten · Végétarien
ALLERGÈNES* : Lait · Fruits à coque

Œuf parfait — **12,00 €**
Champignons des bois, lard paysan
Sans gluten
ALLERGÈNES* : Œufs · Lait

Pâté en croûte maison — **13,00 €**
Pickles de légumes, moutarde violette
ALLERGÈNES* : Céleri · Œufs · Gluten · Moutarde · Sulfites

Poireaux vinaigrette — **10,00 €**
Œuf mimosa, noisettes, herbes du jardin
Sans gluten · Végétarien
ALLERGÈNES* : Œufs · Moutarde · Fruits à coque

PLATS

Volaille de Bresse rôtie — **26,00 €**
Jus corsé, purée à la truffe d’automne
Sans gluten
ALLERGÈNES* : Céleri · Lait

Merlu de ligne — **24,00 €**
Beurre blanc, poireaux fondants
Sans gluten
ALLERGÈNES* : Poisson · Lait · Sulfites

Quenelle de brochet — **21,00 €**
Sauce Nantua, riz pilaf
ALLERGÈNES* : Crustacés · Œufs · Poisson · Gluten · Lait

Joue de bœuf braisée — **23,00 €**
Au côtes-du-rhône, carottes fanes, pommes grenaille
Sans gluten
ALLERGÈNES* : Céleri · Sulfites

Risotto de petit épeautre — 19,00 €

Courges, sauge, parmesan 24 mois

Végétarien

ALLERGÈNES* : Céleri · Gluten · Lait

DESSERTS

Tarte aux pralines — 9,00 €

Crème fouettée

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque

Poire pochée au vin — 10,00 €

Sablé breton, glace vanille

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Sulfites

Mousse au chocolat noir — 9,00 €

Fleur de sel, tuile aux amandes

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque · Soja

Assiette de fromages — 11,00 €

Saint-Marcellin, Comté, chèvre du Pilat

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait

Prix nets TTC, service compris. Signalez-nous vos allergies : la cuisine s’adapte.

FORMULE DU MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert, selon l’ardoise du jour.

22,00 €

ENTRÉE

Ou un dessert

1 au choix

Velouté de potimarron

Noisettes torréfiées, crème crue

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait · Fruits à coque

Œuf parfait

Champignons des bois, lard paysan

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Œufs · Lait

Pâté en croûte maison

Pickles de légumes, moutarde violette

ALLERGÈNES* : Céleri · Œufs · Gluten · Moutarde · Sulfites

Poireaux vinaigrette

Œuf mimosa, noisettes, herbes du jardin

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Moutarde · Fruits à coque

PLAT

1 au choix

Volaille de Bresse rôtie **+ 4,00 €**

Jus corsé, purée à la truffe d'automne

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Lait

Merlu de ligne

Beurre blanc, poireaux fondants

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Poisson · Lait · Sulfites

Quenelle de brochet

Sauce Nantua, riz pilaf

ALLERGÈNES* : Crustacés · Œufs · Poisson · Gluten · Lait

Joue de bœuf braisée

Au côtes-du-rhône, carottes fanes, pommes grenaille

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Sulfites

Risotto de petit épeautre

Courges, sauge, parmesan 24 mois

Végétarien

ALLERGÈNES* : Céleri · Gluten · Lait

DESSERT

Ou une entrée

1 au choix

Tarte aux pralines

Crème fouettée

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque

Poire pochée au vin

Sablé breton, glace vanille

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Sulfites

Mousse au chocolat noir

Fleur de sel, tuile aux amandes

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque · Soja

Assiette de fromages

Saint-Marcellin, Comté, chèvre du Pilat

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait

Du mardi au vendredi midi, hors jours fériés. Titres-restaurant acceptés.

MENU DU MARCHÉ

Entrée, plat et dessert, à choisir à l'ardoise.

36,00 €

ENTRÉE

1 au choix

Velouté de potimarron

Noisettes torréfiées, crème crue

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait · Fruits à coque

Œuf parfait

Champignons des bois, lard paysan

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Œufs · Lait

Pâté en croûte maison

Pickles de légumes, moutarde violette

ALLERGÈNES* : Céleri · Œufs · Gluten · Moutarde · Sulfites

Poireaux vinaigrette

Œuf mimosa, noisettes, herbes du jardin

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Moutarde · Fruits à coque

PLAT

1 au choix

Volaille de Bresse rôtie

Jus corsé, purée à la truffe d'automne

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Lait

Merlu de ligne

Beurre blanc, poireaux fondants

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Poisson · Lait · Sulfites

Quenelle de brochet

Sauce Nantua, riz pilaf

ALLERGÈNES* : Crustacés · Œufs · Poisson · Gluten · Lait

Joue de bœuf braisée

Au côtes-du-rhône, carottes fanes, pommes grenaille

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Sulfites

Risotto de petit épeautre

Courges, sauge, parmesan 24 mois

Végétarien

ALLERGÈNES* : Céleri · Gluten · Lait

DESSERT

1 au choix

Tarte aux pralines

Crème fouettée

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque

Poire pochée au vin

Sablé breton, glace vanille

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Sulfites

Mousse au chocolat noir

Fleur de sel, tuile aux amandes

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque · Soja

Assiette de fromages

Saint-Marcellin, Comté, chèvre du Pilat

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait

Servi midi et soir, pour toute la table.

VINS AU VERRE

Des vins vivants, majoritairement bio et nature, du Beaujolais aux Côtes-du-Rhône.

AU VERRE

12 cl

Beaujolais-Villages, gamay nature — **6,50 €**

Rouge — fruits rouges croquants, servi frais (12 cl)

Végétalien

ALLERGÈNES* : Sulfites

Mâcon-Villages — **7,00 €**

Blanc — chardonnay, fleurs blanches et noisette (12 cl)

Végétalien

ALLERGÈNES* : Sulfites

Côtes-du-Rhône, grenache-syrah **7,50 €**

Rouge — épices douces, garrigue (12 cl)

Végétalien

ALLERGÈNES* : Sulfites

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

* Liste indicative et non exhaustive.