



Le Mot de l'équipe

*Tout d'abord, Bienvenue chez nous !
Installez-vous, détendez-vous & profitez !*

*Nous avons à cœur de vous proposer des produits sélectionnés et
locaux.*

*Notre cuisine se veut moderne mais ancienne, classique mais
originale, mais surtout sentimentale...*

*Enfin bref, quelque chose de vivant qui n'a de cesse de raconter
des anecdotes & des histoires.*

*De votre plat, à votre verre de vin, de notre service à notre
établissement, nous sommes en perpétuel questionnement sur
notre métier, mais nous sommes persuadés que si nous
travaillons avec sincérité, honnêteté & passion, vous resterez
attaché à cette tradition ancestrale qui est l'art de bien recevoir
à table.*

Bon appétit !

Nos partenaires

- *Antoine Bauer, Cueilleur de plantes & champignons (PIMORIN)*
 - *Fromagerie de Saint Julien sur Suran (VAL SURAN)*
 - *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
 - *Chez Nick, Légumes BIO (BOURCIA)*
 - *La Ferme de Layau, Volailles fermières (VERIA)*
 - *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
 - *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
 - *Pisciculture Beuque, La Truite de La Petite Montagne (MARIGNA SUR VALOUSE)*
 - *Pisciculture de la Dorme, Carpes (DARBONAY)*
-

***Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.
Supplément 18 euros***

Pour commencer ou finir votre repas, n'hésitez pas à venir passer un moment privilégié dans notre Caveau !

La petite histoire...

Cervelle de Canut, Claqueret ou Tomme daubée :

Typique de Lyon, c'est une sauce réalisée avec des herbes, échalotes, fromage blanc & huile d'olive.

Réalisée pour le canut, ouvrier de la soie assez peu fortuné, ce met remplaçait la cervelle d'agneau que ses moyens ne lui permettaient pas de suffire.

A la Carte

Nos Entrées

L'œuf de mon Grand Léon

L'œuf Bio en cuisson parfaite & son délicieux gaspacho de petits pois
12.50 euros

Le Jurassique Bowl

Poke Bowl mélangeant la truite de chez Beauque, son riz à sushi & tant d'autres choses
12.80 euros

Le Carpaccio Jurassien

Bœuf Charolais, aromatisé à l'huile de noix, éclats de noix, comté
15 euros

Gâteau « ma foi ! »

Gâteau de foies de volaille fait maison, servit tiède & sa mousse de tomate Bio de chez Nick
12.80 euros

Nos Plats

La traditionnelle Pochouse

Filets de carpe de la pisciculture de la Dorme (39), filets de truite de chez Beauque, cuits dans une onctueuse sauce au vin blanc, le tout accompagné de ses légumes de saison en minestrone
22.50 euros

Burger du Lyon

Pain burger garnit d'aiguillettes de volaille de Véria panées & sa cervelle de canuts au fromage blanc de Saint Julien
19.80 euros

Pasta, Basilica & Burrata

Pâtes du moment, pesto de Basilic, accompagné de ventrèche de porc Abotia & sa Burrata crémeuse
19.80 euros

Les Ribs du Chef

Travers de porc cuit en 3 temps : pochés, confits & grillés, puis laqués de sa sauce secrète...
21.50 euros

Le Millefeuille végétal

Palets de polenta snackés dans un beurre moussant accompagné de son coulis de tomates Bio & légumes de saison
19.50 euros

En accompagnement

Garniture du moment : Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

Menu de l'Aubergiste

36 euros

L'œuf de mon Grand Léon

L'œuf Bio en cuisson parfaite & son délicieux gaspacho de petits pois

Ou

Gâteau « ma foi ! »

Gâteau de foies de volaille fait maison, servit tiède & sa mousse de tomate Bio de chez Nick

Burger du Lyon

Pain burger garnit d'aiguillettes de volaille de Véria panées & sa cervelle de canuts au fromage blanc de Saint Julien

Ou

Pasta, Basilica & Burrata

Pâtes du moment, pesto de Basilic, accompagné de ventrèche de porc Abotia & sa Burrata crémeuse

Ou

Le Millefeuille végétal

Palets de polenta snackés dans un beurre moussant accompagné de son coulis de tomates Bio & légumes de saison

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu de la Vallée

38.50 euros

Le Jurassique Bowl

Poke Bowl mélangeant la truite de chez Beauque, son riz à sushi & tant d'autres choses

Ou

Le Carpaccio Jurassien

*Bœuf Charolais, aromatisé à l'huile de noix, éclats de noix, comté
(Supplément menu + 3 euros)*

La traditionnelle Pochouse

Filets de carpe de la pisciculture de la Dorme (39), filets de truite de chez Beauque, cuits dans une onctueuse sauce au vin blanc, le tout accompagné de ses légumes de saison en minestrone

Ou

Les Ribs du Chef

Travers de porc cuit en 3 temps : pochés, confits & grillés, puis laqués de sa sauce secrète...

Ou

Le Millefeuille végétal

Palets de polenta snackés dans un beurre moussant accompagné de son coulis de tomates Bio & légumes de saison

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Menu Friture

28,50 euros

Salade Bistrot

Mélange de salade croquante accompagné d'un Œuf Mollet, lardons paysans, oignons frits & crudités du moment

Véritable friture de Truite de Chez Beauque

Garniture du moment

Nos légumes sont tout simplement assaisonnés & lustrés avec une huile d'olive AOP

Ou Frites croustillantes faites maison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu Enfant

12 euros

(Jusqu'à 12 ans)

Diabolo ou Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère

Ou

Filets de Poulet pané

Accompagné d'une garniture au choix

(Frites ou Garniture du moment)

Coupe de glace, 1 boule au choix

Nos Fromages

La sélection du fromager

4 fromages différents, touche de confiture

6.50 euros

La Faisselle de Saint-Julien

À la crème ou au coulis du moment

4.50 euros

Nos Desserts

Nana-pistache

Fondant cuit minute mêlant chocolat blanc & pistache, accompagné de son sorbet acidulé à la framboise

9 euros

La Pavlova de Nana version n°4

Belle meringue, léger fromage blanc fouettée, coulis de fruits rouges & sa multitude de fruits de saison

9 euros

Le Baba du Papa

Moelleux Baba au Rhum, chantilly & son éventail de fruits de saison

9 euros

Cookie Seed

Généreux cookie cuit minute, mélangeant graines de saison & sa glace à la vanille Bourbon

9 euros

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

9 euros

Pour terminer votre repas...

Nos Digestifs

L'aftereight	4 cl	7 euros
Cognac	4 cl	7 euros
Get 27	4 cl	7 euros
Get 31	4 cl	7 euros
Genepi	4 cl	7 euros
Liqueur de sapin	4 cl	7 euros
Menthologie	4 cl	7 euros
Marc du Jura	4 cl	7 euros
Eau de vie (poire, mirabelle ou verveine)	4 cl	7 euros
Baileys	4 cl	7 euros
Chartreuse	4 cl	9 euros
Limoncello	4 cl	7 euros
Liqueur de Cassis LOCAL	4 cl	9 euros
Liqueur Rose & Tagètes LOCAL	4 cl	9 euros
Esprit de menthe poivrée LOCAL	4 cl	9 euros
Eau de Vie de Miel LOCAL	4 cl	9 euros
Cœur de Menthe LOCAL	4 cl	9 euros

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso	1,50 euros
Double Espresso	3 euros
Café Allongé	1,90 euros
Décaféiné Espresso	1,70 euros
Décaféiné Double	3,40 euros
Café Noisette	1,70 euros
Cappuccino	3 euros
Chocolat Chaud	3,20 euros
Chocolat Viennois	3,80 euros
Café Viennois	3,80 euros
Thé & Infusion	2,50 euros