

PIZZAS À EMPORTER

Pizza base crème:

Fromagère (crème, mozzarella, emmental, chèvre, bleu) ... 13€

Norvégienne (crème, emmental, saumon fumé) ... 13€

Gônes (crème, emmental, oignon, andouillette de veau) ... 13€

Savojarde (crème, oignon, pommes de terre, jambon cru, reblochon) ... 13€

Bressane (crème, lardon, poulet, champignons, emmental) ... 13€

Truffière (crème, jambon à la truffe, champignons, emmental) ... 15€

Pizza base tomate :

Margarita (tomate, emmental) ... 8€

Reine (tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olive) ... 12€

Bolognaise (tomate, viande hachée, oignon, emmental) ... 12€

Toscane (tomate, mozzarella, poulet, jambon cru, emmental) ... 12€

Orientale (tomate, emmental, merguez, champignons) ... 12€

Espagna (tomate, mozzarella, chorizo, champignons, poivrons, emmental) ... 12€

Napolitaine (tomate, mozzarella, câpres, anchois) ... 12€

Végétarienne (tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, champignons) ... 12€

Bacon cheese (tomate, mozzarella, oignon, cheddar, bacon) ... 12€

Pizza dessert :

Nutella & bananes ... 10€

Suppléments :

Anchois, oeuf, câpre, oignon, crème ... +1€50

Charcuterie, jambon cru ou blanc, chorizo, saumon, fromage ... +2€00

PLATS À EMPORTER

Menu du jour :

Vous le retrouvez chaque jour sur notre page Facebook ... 10€ (en moyenne).

Les entrées :

Pâté croute et ses condiments ... 8€

Terrine de canard aux pistaches et foie gras ... 8€

Saumon fumé par nos soins ... 15€

Marbré de saumon et Saint Jacques ... 10€

Foie gras de canard au magret fumé ... 15€

Les salades :

Salade méridionale (saint jacques, gambas, saumon fumé) ... 15€

Salade gourmandise (foie gras et magret de canard fumé) ... 15€

Salade italienne (jambon cru, burrata, tomates et haricots) ... 12€

Salade végétarienne (tomate, haricots, endives, avocats, poivrons) ... 12€

Les pâtes fraîches :

Gnocchis au saumon fumé et frais ... 13€

Gnocchis sauce bolognaise et copeaux de parmesan ... 13€

Lasagne sauce bolognaise et copeaux de parmesan ... 13€

Lasagne au saumon fumé et saumon frais sauce homardine ... 13€

PLATS À EMPORTER

Les poissons dans l'O :

Tartare de saumon mariné au citron et aneth ... 16€

Pavé de saumon au citron et basilic ... 16€

Bourride du pêcheur gratiné, saint jacques, saumon, gambas ... 18€

Filet de sandre rôti au fourne, beurre blanc et échalotes ... 18€

Grenouilles à la persillade et son gratin dauphinois ... 19€

Côté Lyonnais :

Quenelle de brochet à la crème nantua (pomme des canuts) ... 15€

Tête de veau sauce gribiche ... 15€

Gratin d'andouillette de veau à la crème et ses oignons ... 15€

Ris de veau aux morilles et son gratin dauphinois ... 20€

Les burger charolais : Steak de boeuf frais servi avec ses potatoes

Burger cheese bacon ... 15€

Burger à la fondue de saint-marcellin ... 15€

Burger à la crème de cèpes ... 15€

Burger à la crème et son escalope de foie gras ... 18€

Les viandes :

Suprême de volaille fermière à la crème d'écrevisse ... 15€

Souris d'agneau confite aux cèpes ... 19€

Filet de boeuf charolais à la fondue de saint-marcellin ... 20€

Filet de boeuf à la crème et aux morilles ... 25€

Fillet de boeuf rossini, crème et escalope de foie gras ... 25€

Tartare de boeuf charolais 200g (classique au couteau) ... 16€

Tartare de boeuf charolais 200g (césar poêlé aller/retour) ... 16€

DESSERT À EMPORTER

TOUT À 5€ :

Salade de fruits frais et de saison.

Crêpes maison nutella, chocolat, crème de marron, sucre.

Mère tatin maison.

Crumble maison, fruits frais de saison.

Tiramisu maison.

Ile flottante aux amandes et caramel.

Panna cotta vanille et coulis de framboise.

Mousse au chocolat d'antan.

Moelleux au chocolat avec sa crème anglaise.

Baba au rhum (servi avec son verre de rhum).

FROMAGE À EMPORTER

Formage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges ... 3€

Chèvre frais mariné aux fines herbes ... 4€

Cervelle des canuts (fromage ail fines herbes ... 4€

Saint-marcellin entier ... 4€

Planchette de six fromages affinés ... 10€