

Le Menu Basil 37.00 €

Une Entrée et Un Plat **ou** Un Plat et Un Dessert

Les Entrées

6 Fines de Claire n°4

Ravioles de Langoustines et leur Crème de Crustacés

Cassolette d'Escargots aux Pleurotes, Crème d'Ail

Saumon Fumé par nos soins, Crème Fraîche et ses toasts

La Salade du Chien Qui Fume

(Tomate, Magret Fumé, Gésiers, Foie Gras, Haricots verts)

Salade de Langoustines et crevettes

Foie Gras de Canard Mi cuit et son pain brioché

Les Plats

Daurade Royale Grillée au Thym, Tomate, Epinards et Pommes Safranées

Noix de St Jacques au Noilly Prat

Magret de Canard Rôti, Poire Caramélisée, sauce aigre douce

L'Escalope de Foie Gras Frais Poêlée et Ravioles Farcies aux Champignons

L'Entrecôte Grillée des Halles, Sauce Béarnaise et frites

Carré d'Agneau Rôti, feuilleté à la courgette et concassé de tomates

Les Desserts

Assiette de Fromages

Tarte Tatin caramélisée et fondante, glace vanille

Profiteroles sauce au Chocolat Chaud

Ile flottante praliné à la vanille

Coupe de Sorbets ou Glaces

Café Gourmand Mousseux Viennois au Chocolat

Le Menu Complet 48.00€

Tous nos produits sont frais

Et tous nos plats sont réalisés chaque jour sur place par notre brigade de cuisine

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT

Le Chien Coquin 28.90 €

Une Entrée et Un Plat ou Un Plat et Un Dessert

Les Entrées

Tarte Tatin à la Tomate, Mozzarella et Basilic
Terrine de Lapereau aux Herbes Fraiches
Salade Lyonnaise aux Lardons et Œuf Poché
Saucisson Chaud Pistaché aux Lentilles du Puy
Soupe Gratinée à l'Oignon des Halles
Quenelles de Saumon à la Crème de Crustacés

Les Plats

Cochon de Lait Rôti Grand-mère
Pièce du Boucher sauce Béarnaise ou Poivre, Frites
Confit de Canard Maison, aux Légumes du soleil
Pavé de Cabillaud vapeur, et son riz Basmati
Lapin Rôti aux Deux Moutardes écrasé de pommes de terre
Tête de Veau en Pot au Feu, sauce Gribiche

Le Plat du Jour : Voir « Aujourd'hui »

Les Desserts

Baba au rhum et sa crème fouettée, fruits confits
Mousse légère au chocolat
Crème Brûlée à la vanille Bourbon
Ile flottante praliné à la vanille
Tarte fine aux Pommes Tièdes à la Cannelle, Glace Vanille
Coupe de Sorbets ou Glaces

Le Menu Complet 35.90 €

Tous nos produits sont frais
Et tous nos plats sont réalisés chaque jour sur place par notre brigade de cuisine

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT

Les Entrées

| | |
|--|---------|
| Soupe Gratinée à l'Oignon des Halles | 9.20 € |
| Quenelles de Saumon à la Crème de Crustacés | 9.50 € |
| Eventail d'Avocat, Saumon Fumé | 9.70 € |
| Saucisson Chaud Pistaché aux Lentilles Du Puy | 9.70 € |
| Terrine de Lapereau aux Herbes Fraîches | 10.00 € |
| Tarte Tatin à la Tomate, Mozzarella et Basilic | 10.50 € |
| Ravioles de Langoustines et leur Crème de Crustacés | 13.40 € |
| Saumon Fumé par nos soins, Crème Fraîche et ses toasts | 14.65 € |
| Cassolette d'Escargots aux Pleurotes, Crème d'Ail | 14.75 € |
| Foie Gras de Canard Mi cuit Maison et son pain brioché | 18.25 € |

Les Grandes Salades

| | |
|---|---------|
| Salade de langoustines Crevettes | 15.25 € |
| Salade du Chien Qui Fume (Tomate, Magret Fumé, Gésiers, Foie Gras, Haricots verts) | 15.25 € |

Les Pâtes

| | |
|--|--------|
| Les Tagliatelles aux Deux Saumons (Frais et Fumé) | 14.50€ |
| Les Tagliatelles au Jambon de Parme et Copeaux de Parmesan | 14.50€ |

Les Poissons

| | |
|--|---------|
| Pavé de Cabillaud vapeur, riz Basmati | 24.65 € |
| Pavé de Saumon Rôti, et ses légumes du Soleil | 24.65 € |
| Noix de St Jacques au Noilly Prat | 27.20 € |
| Daurade Royale Grillée au thym, Tomates épinards, pommes safranées | 27.20 € |

Aujourd'hui



Les Marmites

| | |
|--|---------|
| Marmite de Poulet Fermier aux Girolles, Pommes grenaille | 23.70 € |
| Tête de Veau en Pot au Feu, sauce Gribiche | 23.70 € |
| Cochon de Lait Rôti Grand-Mère | 23.70 € |
| Lapin Rôti aux Deux Moutardes | 23.70 € |

Les Plats

| | |
|---|---------|
| Hamburger classique Maison, Frites, Salade Verte | 18.00 € |
| Steak Tartare Pommes Frites et salade verte | 19.30 € |
| Confit de Canard Maison, aux Légumes confits | 20.40 € |
| Faux filet Grillé, Sauce Béarnaise ou Poivre, Frites | 21.65 € |
| Magret de Canard Rôti, Poire Caramélisée, sauce aigre douce | 25.75 € |
| L'Entrecôte Grillée des Halles, Sauce Béarnaise, Frites | 26.00 € |
| L'Escalope de Foie Gras Frais, Poêlée et Ravioles Farcies aux Champignons | 28.00 € |
| Carré d'Agneau Rôti, Feuilleté à la courgettes et tomates concassées | 28.00 € |

Les Fromages

| | |
|--|--------|
| St Marcellin, Salade aux Cerneaux de Noix | 8.80 € |
| Camembert au Lait Cru | 8.80 € |
| Fourme D'Ambert | 8.80 € |
| Assiette de 3 Fromages (St Marcellin - Camembert au Lait cru - Fourme D'Ambert) | 9.80 € |

Les Desserts

| | |
|---|---------|
| Coupelle de Mousse au Chocolat | 8.95 € |
| Coupe de Sorbets ou Glaces | 8.95 € |
| Crème Brûlée à la Vanille Bourbon | 8.95 € |
| Tarte Fine aux Pommes Tièdes à la Cannelle, Glace Vanille | 8.95 € |
| Baba au Rhum et sa Crème Fouettée, Fruits Confits | 9.50 € |
| Profiteroles sauce au Chocolat Chaud | 9.70 € |
| Tarte Tatin caramélisée et fondante, glace vanille | 9.70 € |
| Ile flottante Praliné à la vanille | 9.70 € |
| Café Gourmand Mousseux Viennois au Chocolat | 10.10 € |

Menu Enfant 12.50€

Les Plats

Le Hamburger classique

OU

Les Tagliatelles aux Deux Saumons (Frais et Fumés)

OU

Le Cordon Bleu au Poulet (avec Frites ou Tagliatelles ou Haricots Verts)

Les Desserts

La Tarte Fine aux Pommes Tièdes à la Cannelle, Glace Vanille

OU

Coupelle de Mousse au Chocolat

OU

Coupe de Sorbets ou Glaces

Les Boissons

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zéro / Jus de fruits 33 / Evian ou Badoit

Pour le déjeuner

Le Chien Malin 18.90€

Entrée Plat ou Plat Dessert

Entrées

Saucisson Pistaché aux lentilles
Quenelles de Saumon à la crème de Crustacés
Salade Lyonnaise aux lardons fumés et œuf poché

Plats

Le Steak Tartare Pommes Pont Neuf « Maison » et Salade Verte
Les Tagliatelles au Jambon de Parme et Copeaux de Parmesan
Les Tagliatelles aux Deux Saumons (Frais et Fumé)
Poulet fermier à l'estragon, pâtes fraîches

Desserts

Mousse au chocolat légère
Tarte fine aux pommes tiède à la cannelle, glace vanille
Coupe de sorbet ou glaces

Du Lundi au Samedi De 12h00 à 16h00
(Sauf jours fériés)

Tous nos produits sont frais
Et tous nos plats sont réalisés chaque jour sur place par notre brigade de cuisine

Prix nets en euros. Service compris 15% sur le HT