



Saveurs de septembre

Entrées

Salade de saison et son chèvre pané -----	9,00€
Tartelette façon tian -----	8,50€

Plats

Boeuf bourguignon et pâtes fraîches maison -----	18,50€
Lasagne verte -----	17,00€

Desserts

Fromage blanc ou trio de fromages frais et affinés ---	6,00€
Tiramisu à la fraise et spéculoos -----	6,00€
Mousse au chocolat croquante -----	6,00€

Menu entrée/plat/dessert : 26,50€ (Uniquement le midi)

Menu enfant: 12,50€

Salade du moment en plat (demandez-nous): 15€

Prix TTC, service inclus



Nos Partenaires locaux

Fruits et légumes:

Ducreux (Montromant)
Le Jardin fleurinois (Fleurieux sur l'Arbresles)
Domaine de la Rochassière (Eveux)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
Champimonts (Villechenève)

Viandes et Charcuteries et poissons:

La ferme de Chassignol (Sourcieux les Mines)
Terres d'Arjoux (Saint Julien Sur Bibost)
La Feuillée (Theizé)
Poissonnerie Chauveau (Saint Germain Nuelles)
La ferme Saint Bis (Bully)
Le GAEC des fours (Bully)

Produits laitiers:

Les casiers Ducarouge (Bully)
La ferme des Sources (Eveux)

Softs:

HN Lab (Genay)
Charrin Fruits (Chazay d'Azergues)
La Campagnette/Le campagnard (Nantua)
Domaine Dupeuble (Le Breuil)

Vins, bières et digestifs:

Domaine Jean Pierre Rivière (Lachassagne)
Domaine Dupeuble - Château des Pertonnières (Le Breuil)
Tatantanin (Villeurbanne)
Domaine Jomard (Fleurieux/Eveux)
Hoodo (Tarare)
Virage 7 (L'Arbresle)
La Loupiote (Saint Genis L'Argentièrre)

Epices et miel:

La Maison Barthès (Lyon)
Le Rucher de Macaméli (Fleurieux sur l'Arbresle)