

## Notre menu Saveurs...

\*\*\*\*\*

Marbré de dorade royale aux petits légumes et saumon fumé, vinaigrette aux herbes

ou

Salade de gambas flambées au pastis et graines de céréales (tournesol, courge, pignon de pin)

ou

Velouté glacé de petits pois, tartare de saumon et tuile au parmesan

ou

Cromesquis de brie et coppa, coulis de tomates et mesclun de salades

\*\*\*\*\*

Filet de cabillaud cuit vapeur, pomme purée à l'huile d'olive, mousse de chou fleur et brocolis,  
beurre citron

ou

Pavé d'esturgeon poêlé, jardinière de légumes de saison, tuile au sésame,  
coulis de crustacés

ou

Sauté de filet de bœuf minute aux champignons, tagliatelles fraîches

ou

Escalope de veau grillée, tian de légumes et pommes de terre,  
crème de raifort

\*\*\*\*\*

Dessert au choix dans notre carte

## Menu à 28 € ttc service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française sauf porc d'origine d'Union Européenne  
Pour tous problèmes liés aux allergènes, veuillez nous consulter

## Notre menu Gourmet...

\*\*\*\*\*

Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché  
compotée de rhubarbe

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf poêlé aux champignons, sauce vin rouge  
ou  
Filet de bar poêlé aux petits légumes et pommes de terre, huile de condiments

\*\*\*\*\*

Dessert au choix dans notre carte

**Menu à 36 € ttc service compris**

Toutes nos viandes sont d'origine Française  
Pour tous problèmes liés aux allergènes, veuillez nous consulter

## Notre carte...

Salade Lyonnaise	12 €
Marbré de dorade royale aux petits légumes et saumon fumé, vinaigrette aux herbes	12€
Salade de gambas flambées au pastis et graines de céréales	12 €
Velouté glacé de petits pois, tartare de saumon et tuile au parmesan	12 €
Cromesquis de brie et coppa, coulis de tomates et mesclun de salades	12 €
Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché	17 €

Salade Soleil et Jardin	17 €
(Salade, tomates, avocat, carottes, terrine de dorade, tartare de saumon, gambas, saumon fumé)	

\*\*\*\*\*

Filet de cabillaud cuit vapeur, pomme purée à l'huile d'olive, mousse de chou fleur et brocolis, beurre citron	17 €
Pavé d'esturgeon poêlé, jardinière de légumes de saison, tuile au sésame, coulis de crustacés	17 €
Filet de bar poêlé aux petits légumes et pommes de terre, huile de condiments	23 €

\*\*\*\*\*

Formule grenouilles frites et ses pommes frites à volonté	21 €
---	------

\*\*\*\*\*

Hamburger Soleil et Jardin	17 €
(Pain brioché, tomates, bœuf, salade, pistou et parmesan)	
Faux filet grillé et ses pommes frites	16 €
Sauté de filet de bœuf minute aux champignons, tagliatelles fraîches	17 €
Escalope de veau grillée, tian de légumes et pommes de terre, crème de raifort	17 €
Filet de bœuf poêlé aux champignons, sauce vin rouge	23 €

## Fromages et desserts.....

Fromage blanc en faisselle à la crème	4 €
Plateau de fromages	6 €

\*\*\*\*\*

Tulipe de glace et sorbet aux fruits de saison	7 €
Framboisier en verrine, crème mascarpone à la vanille et crumble	7 €
Millefeuille caramélisé aux fraises et crème mousseline à la fève de tonka	
sorbet fraise et chantilly tagada	7 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	7 €
Salade de fruits frais de saison, tuile à l'orange (mangue, melon, ananas, pastèque, myrtille, kiwi, fraise)	7 €
Parfait glacé aux fruits rouges, compotée de rhubarbe et biscuit de Savoie	7 €
Fondant moelleux au chocolat, glace vanille	7 €