



BEYROUTH, LA POLYNÉSIE
FRANÇAISE, LONDRES,
LA NOUVELLE-CALÉDONIE,
ET ENFIN LYON.
QU'IL FUT LONG ET RICHE
LE VOYAGE QUI ME MENA
JUSQU'ICI, ENTRE LE RHÔNE
ET LA SAÔNE, AU CŒUR
DE CETTE VILLE OÙ
LE MOT GASTRONOMIE
BAT PLUS FORT.
À L'OMBRE DE CE DÔME
IMMENSE, JE VOUS PROPOSE EN
TOUTE INTIMITÉ DES GOÛTS
ET DES SAVEURS D'AUTREFOIS
ET
D'AUJOURD'HUI QUI,
JE L'ESPÈRE,
VOUS SÉDUIRONT.

MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF

BEIRUT, FRENCH POLYNESIA, LONDON, NEW CALEDONIA, AND FINALLY - LYON.
THAT IT WAS LONG AND RICH THE JOURNEY THAT LED ME SO FAR,
BETWEEN THE RHÔNE AND THE SAÔNE, IN THE HEART OF THIS CITY WHERE THE WORD
GASTRONOMY BEATS STRONGER.
IN THE SHADOW OF THIS HUGE DOME, I OFFER YOU INTIMATELY THE TASTES AND FLAVORS
OF YESTERYEAR ANDTODAY THAT I HOPE WILL SEDUCE YOU.

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

Pour commencer Starter

Langue de bœuf fumée en pastrami

GLACE AU LAIT RIBOT, BETTERAVES ET PEDRO
XIMÉNEZ, NOIX DE GRENOBLE.

16 €

SMOKED BEEF TONGUE PASTRAMI

BUTTERMILK ICE CREAM/BEETS WITH PEDRO JIMENEZ/GRENOBLE
WALNUTS

Le cresson



FRAÎCHEUR DE CRESSON, LÉGUMES BIO, HERBES
FRAÎCHES, ÉPEAUTRE

17 €

WATERCRESS

REFRESHING WATERCRESS, VARIETY OF ORGANIC VEGETABLES,
HERBS, SPELT

Tomate & Homards

HOMARDS, EAU DE TOMATE ET TOMATES,
TOMATES ANCIENNES DE CHEZ MR MOUNIER,
AIL NOIR

25 €

TOMATO AND LOBSTER

LOBSTER, TOMATO WATER AND TOMATOES (HEIRLOOM TO
MATOES FROM MR. MOUNIER FARM), BLACK GARLIC



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB
et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

À suivre

Main course

Le cochon

ECHINE DE PORC IBÉRIQUE MARINÉE, OIGNONS GRELOTS, MOUSSELINE DE HARICOTS BLANCS, CIMA DI RAPPÀ, OREILLES DE COCHONS CROUSTILLANTES, JUS DE COCHON-CHIPOTLE **24 €**

PORK

MARINATED IBÉRICO PORK LOIN, PEARL ONIONS, WHITE BEAN MOUSSELINE, SMOKED CIMA DI RAPA AND CRISPY PIG EARS, PORK GRAVY WITH CHIPOTLE

La lotte

LOTTE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU PINOT NOIR, POULPE SNACKÉ, FLEURS DE COURGETTE. **26 €**

MONKFISH

MONKFISH, PINOT NOIR GRAVY, FLASH-FRIED SQUID, ZUCCHINI FLOWERS

La volaille en cocotte

VOLAILLE DE BRESSE AU VIN JAUNE, PLEUROTÉS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES. **29 €**
par personne
per person

CHICKEN SERVED IN CASSEROLE

BRESSE CHICKEN IN YELLOW WINE, OYSTER MUSHROOMS AND SAUTEED POTATOES



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Pour finir In fine

Le Chocolat dans tous ses états

CRÈME FUMÉE AUX FEUILLES DE CIGARE,
GANACHE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT
INTENSE VALRHONA, POUDRE DE CACAO

15 €

CHOCOLATE

CIGAR LEAVES SMOKED CREAM, CREAMY VALRHONA
CHOCOLATE GANACHE, COCOA POWDER

La Framboise Pompadour

VACHERIN À LA BETTERAVE, CHANTILLY
MAISON, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES
FRAÎCHES, POUDRE DE BETTERAVE

14 €

RASPBERRY

BEETROOT VACHERIN, HOMEMADE WHIPPED CREAM,
RASPBERRY SORBET, FRESH RASPBERRIES,
BEETROOT POWDER

Le Citron Majuscule

PÂTE SABLÉE MAISON, CRÈME DE CITRON
CONFIT, SORBET CITRON, ÉMULSION DE THYM

14 €

LEMON

HOMEMADE SWEET SHORTCRUST PASTRY, LEMON CREAM,
LEMON SORBET, THYME EMULSION

L'instant glacé

GLACE DE LA MAISON TERRE ADELICE ET
FRUITS FRAIS

15 €

crèmes glacées : pistache, café, vanille
sorbets : abricot, fraise, poire, citron,
mangue, passion

TERRE ADÉLICE ORGANIC ICECREAM AND FRESH FRUITS

ICECREAM: PISTACCHIO, COFFEE, VANILLA
SORBET: APRICOT, STRAWBERRY, PEAR, LEMON, MANGO, PASSION
FRUIT, DARK CHOCOLATE



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.