



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

MENU DU JOUR - UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER ET  
ÉVOLUANT SELON L'ARRIVAGE DU JOUR  
DU LUNDI AU VENDREDI - 29 €  
LE SAMEDI ET DIMANCHE - 34 €

LUNCH MENU - MADE WITH DAILY MARKET DELIVERY  
FROM MONDAY TO FRIDAY - 29€  
SATURDAY ET SUNDAY - 34€

# Pour commencer Starter

## Le Ceviche

SÉRIOLE DE LA MAISON VIANEY EN CEVICHE,  
MANGUE, CITRON VERT, OIGNONS ROUGES  
ET CORIANDRE.

16 €

### CEVICHE

AMBERJACK CEVICHE FROM MAISON VIANEY, MANGO, LIME,  
RED OINONS AND CORIANDER

## Le Risotto



RISOTTO SAFRANÉ, BROUSSE, COURGETTES  
CROQUANTES ET PIGNONS DE PIN.

17 €

### RISOTTO

SAFFRON-FLAVORED RISOTTO, CHEESE, ZUCCHINI, PINE NUT

## Tomate & Homards

DEMI-HOMARD, EAU DE TOMATE ET TOMATES,  
TOMATES ANCIENNES DE CHEZ MR MOUNIER,  
AIL NOIR.

25 €

### TOMATO AND LOBSTER

HALF 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

### L'agneau

AGNEAU DE LA MAISON BEAUVALLET, CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ, YAOURT AUX ÉPICES, PETITES CAROTTES, JUS D'AGNEAU AU THYM.

34 €

#### LAMB

LAMB FROM MAISON BEAUVALLET, EGGPLANT DIP, SPICY YOGURT AND SMALL CARROTS, LAMB JUICE WITH THYME

### La Dorade

DORADE JUSTE SNACKÉE, CONCASSÉ DE TOMATES AU BASILIC, CONDIMENT AUX ABRICOTS DE LA DRÔME, GREMOLATA AUX OLIVES KALAMATA

26 €

#### SEA BREAM

SEA BREAM, TOMATOES WITH BASIL, APRICOTS FROM DRÔME FRENCH DEPARTMENT, KALAMATA OLIVES GREMOLATA

### 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

## La sélection de fromage

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA  
MÈRE RICHARD

21 €

### CHEESE SELECTION

CHEESE PLATTER FROM LA MÈRE RICHARD CHEESEMAKER

## Le Chocolat dans tous ses états

CRÈME FUMÉE AUX FEUILLES DE CIGARE,  
GANACHE CRÈMEUSE 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

## L'Abricot Diplomate

KOUIGN-AMANN, COMPOTÉE D'ABRICOTS, CRÈME  
DIPLOMATE À LA VANILLE, POUDRE DE VANILLE

14 €

### APRICOT TRIFLE

KOUIGN-AMANN, APRICOTS COMPOTE, VANILLA  
CREAM, VANILLA POWDER, APRICOT SORBET

## 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.