

Menu « Marcelous Week-end »

« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »
Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues



Entrée+ Plat + Fromage + Dessert ou café/Thé Gourmand	37.00 €
Entrée+ Plat + Café/Thé Gourmand (3 petits Desserts)	33.00 €
Entrée + Plat + Fromage ou Dessert	29.00 €



Ravioles de la Drôme à la crème, au saumon fumé
Ou Salade de Ravioles de la Drôme à l'huile d'olives e (Drôme)
Ou Saucisson chaud des Halles de Lyon , Pistaché, pomme vapeur en verdure
Ou Lamelles de foie gras cuit au gros sel, salade et haricots (Supl 4€)
Ou Escargots beurre persillé et Moules farcies au beurre, tomates au Basilic



.. Poisson Selon L'Arrivage

Ou Quenelle de Brochet : coulis de tomates, champignons, olives verts,
(Halles de Lyon)

Ou Pièce d'Angus à la crème de champignons ,ou Nature garniture d'hiver

Ou Cocote de Rognons de veau : à la crème de champignons garniture d'hiver

Ou Filet de Beauf au vin de porto aux champignons des bois garniture d'Hiver
(Sup 6€)



Duo de Fromages Secs ou Fromage Blanc à la Crème

Les Desserts du Jour Annoncés Verbalement ou Café Gourmand

Supplément de 3.50 € pour un Dessert à la carte Café 2.50€ Infusion 2.50 €

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) Plat garni, Dessert et Soda ou sirop 12€

Menu Ados Marcelous de 10 à 16 ans Entrée +Plat+ Dessert Boisson (soda) 24€

« 2021 / 2022 »

Menu « Marcelous »

« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »

Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues



Plat et dessert ou Café / infusion Gourmand	19.00€
Entrée et Plat	22.00€
Entrée et Plat et Fromage ou Dessert	24.00€
Entrée et Plat et Café/Thé Gourmand (3 petits Desserts)	28.00€
Entrée et Plat et Fromage et Dessert ou café/Thé Gourmand	32.00€



Ravioles de la Drôme à la crème, au saumon fumé

Ou Salade de Ravioles de la Drôme à l'huile d'olives (Drôme)

Ou Saucisson chaud des Halles de Lyon , Pistaché, pomme vapeur en verdure

Ou Lamelles de foie gras cuit au gros sel, salade et haricots (supl 3€)

Ou Escargots beurre persillé et Moules farcies au beurre, tomates au Basilic



Poisson Selon L'Arrivage

Quenelle de Brochet : coulis de tomates, champignons, olives verts

(Halles de Lyon)

Ou Pièce d'Angus à la crème de champignons ou Nature, garniture d'hiver o

Ou Cocote de Rognons de veau : à la crème de champignons, garniture d'hiver

Ou Filet de Beauf au vin de porto Champignons garniture d'Hiver (Sup 6€



Duo de Fromages Secs ou Fromage Blanc à la Crème

Les Desserts du Jour Annoncés Verbalement ou Café Gourmand

Supplément de 3.50 € pour un Dessert à la carte Café 2.50€ Infusion 2.50 €

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) Plat garni, Dessert et Soda ou sirop 12€

Menu Ados Marcelous de 10 à 16 ans Entrée +Plat+ Dessert Boisson (soda) 22€

« 2021 / 2022 »