

  
la carte

|                 |                                                                    |         |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Entrées         | Poêlée d'écrevisses aux agrumes, saumon mariné et salade de saison | 12.00 € |
| Plats           |                                                                    |         |
| Desserts        | Carpaccio de bœuf, basilic, parmesan et salade                     | 9.00 €  |
| Menu            |                                                                    |         |
| Fromages        | Soupe froide de tomates aux arômes, pain grillé                    | 7.00 €  |
| Saladiers repas | Salade de melon aux baïses roses et jambon cru                     | 7.00 €  |
| Planches        | Caviar de la Croix Rousse et rémoulade de museau de bœuf           | 7.00 €  |

|                 |                                                                      |         |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Entrées         | Boudin aux deux pommes, jus réduit et chips de lard                  | 16.00 € |
| Plats           |                                                                      |         |
| Desserts        | Saucisson pistaché cuit au vin rouge, lentilles vertes du Puy        | 17.00 € |
| Menu            |                                                                      |         |
| Fromages        | Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz pilaf (20mn)                  | 18.00 € |
| Saladiers repas | Foie de veau au vinaigre et pignons de pin, épinards au beurre       | 18.00 € |
| Planches        | Andouillette «fraise de veau» à la moutarde, purée maison            | 16.00 € |
|                 | Entrecôte beurre maître d'hôtel, frites et salade de saison          | 22.00 € |
|                 | Steak de thon à la plancha, julienne de légumes et jus coriandre     | 22.00 € |
|                 | Tartare de bœuf (classique ou césar), salade et pommes grenailles    | 18.00 € |
|                 | Le burger Baptiste (steak 180gr, cervelle de canut, tomate, sucrine) | 16.00 € |
|                 | Papillote de saumon au romarin et confit niçois                      | 19,00€  |

|                 |                                                          |        |
|-----------------|----------------------------------------------------------|--------|
| Desserts        | Fraises cardinal                                         | 7.00 € |
| Menu            | Coupe de fruits rouges                                   | 7.00 € |
| Fromages        | Baba au rhum et fruits confits, Chantilly maison         | 7.00   |
| Saladiers repas | Flan patissier chocolat-framboise                        | 7.00 € |
| Planches        | Crème brûlée à la fleur d'oranger et cassonade           | 6.00 € |
|                 | Café gourmand                                            | 6.00 € |
|                 | Oeuf à la neige aux pralines de St Genix, crème anglaise | 5.00 € |
|                 | Glace et sorbet (2 boules)                               | 5.00 € |
|                 | Chocolat ou café liégeois                                | 6,00€  |

|                 |
|-----------------|
| Entrées         |
| Plats           |
| Desserts        |
| Menu            |
| Fromages        |
| Saladiers repas |
| Planches        |

## Menu Chez Baptiste

24 €

Salade Lyonnaise (lardons, croûtons et œuf poché)

Ou

Caviar de la Croix Rousse et rémoulade de museau de bœuf

Ou

Salade de melon aux baies roses et jambon cru

~

Andouillette « fraise de veau » à la moutarde, purée maison

Ou

Saucisson pistaché cuit au vin rouge, lentilles vertes du Puy

Ou

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz pilaf

~

Demi Saint Marcellin

Ou

Oeuf à la neige aux pralines, crème anglaise

Ou

Café gourmand

## Menu Enfant

10 €

Steak haché, saumon grillé ou nuggets de poulet

~

Frites, purée ou haricots verts

~

Glace Mickey, gâteau au chocolat ou fraises au sucre

~

Sirop à l'eau, coca-cola ou jus d'orange

|                 |                                                           |        |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|--------|
| Entrées         | Cervelle de canut                                         | 5.00 € |
| Plats           |                                                           |        |
| Desserts        | Faisselle nature, crème Isigny ou coulis de fruits rouges | 5.00 € |
| Menu            |                                                           |        |
| Fromages        | Demi St Marcellin de la Mère Richard                      | 5.00 € |
| Saladiers repas | Cervelle de canut                                         | 5,00€  |
| Planches        |                                                           |        |

  

|                 |                                                                           |         |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| Entrées         | Salade Romaine (jambon cru, tomate, mozzarella, pignons, pesto)           | 18.00 € |
| Plats           |                                                                           |         |
| Desserts        |                                                                           |         |
| Menu            | Salade Fraicheur (saumon mariné, crevettes, concombre, pomelos, feta)     | 17.00 € |
| Fromages        |                                                                           |         |
| Saladiers repas | Salade Lyonnaise (lardons, oeuf poché, croûtons)                          | 15.00 € |
| Planches        | Salade Niçoise (thon, anchois, oeuf dur, poivron, haricots verts, tomate) | 19,00€  |

  

|                 |                                                                                      |        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Entrées         | Planche Fromages (St Marcellin, Reblochon, Chèvre frais, Piccodon, Comté)            | 15,00€ |
| Plats           |                                                                                      |        |
| Desserts        |                                                                                      |        |
| Menu            | Planche Lyonnaise (Rosette, jambon cru, terrine, jambon persillé, saucisson de Lyon) | 18,00€ |
| Fromages        |                                                                                      |        |
| Saladiers repas | Planche Italienne (Serrano, mortadelle, coppa, tomate, mozzarella, gressin)          | 19,00€ |
| Planches        | Planche Baltique (saumon mariné et fumé, crème d'aneth, concombre)                   | 21,00€ |