



RESTAURANT



Plats

FRICASSÉE DE SOT L'Y LAISSE À LA PERSILLADE 16€
(la meilleure partie du poulet 😊).
Crunchy pétales et salade fraîche.

FISH & CHIPS 17€
Salade fraîche, citron
et mayonnaise citronnée.

FOCACCIA TRUFFÉE 17€
Focaccia, jambon truffé maison Villani,
béchamel truffée.
Crunchy pétales et salade fraîche.

GRATIN DE RAVIOLES TRUFFÉ ❤️ 18€
et jambon truffé Maison Villani.

CAMEMBERT AU LAIT CRU 21€
Rôti au four. Serrano - 14 mois - Gran
Reserva. Crunchy pétales et salade fraîche.

**NOIX D'ENTRECÔTE
BLACK ANGUS** 23€
Crunchy pétales & salade fraîche.

CÔTE DE BŒUF 300G 27€
Crunchy pétales & salade fraîche.



Grandes salades

SALADE LYONNAISE 17€
Mélange de saison, œuf poché, tomates
séchées, lardons, croûtons et sauce
balsamique.

SALADE CÉSAR 17€
Salade romaine, poulet Crispy, croûtons,
tomates séchées et sauce César.

MENU ENFANT

moins de 12 ans

3 Tenders de poulet

ou

Steak haché

Crunchy pétales

Churros

Pâte à tartiner
choco-noisette maison

ou

Coupe de glace

2 boules

10€



Burgers

Tous nos burgers peuvent être servi avec un steak végétal. Et / ou en double pour les plus gourmands, 😊

BURGER CHEDDAR 18€
Buns, steak haché façon bouchère, mayonnaise aux poivres, tomates, oignons, pickles,
salade, cheddar. Crunchy pétales (salade à la demande).

BURGER CHICKEN 19€
Buns, chicken crispy, lard, tomates, oignons, pickles, salade, mayonnaise cajun.
Crunchy pétales (salade à la demande).

BURGER MONTAGNARD ❤️ 21€
Buns, steak haché façon bouchère, rösti, lard, tomme de Savoie, tomates, oignons, pickles,
Crunchy pétales (salade à la demande).



Desserts et Coupes glacées

Fait Maison (Hors fromage et churros)

PLANCHE DE FROMAGE 12€
Comté AOP, tomme de Savoie salade
et noix.

CRÈME BRÛLÉE 7€

FONDANT AUX MARRONS 8€

BRIOCHE PERDUE ❤️ 8€
Glace vanille, sauce caramel maison **ou**
pâte à tartiner maison **ou** crème de
marron et chantilly.

CHURROS 8€
Caramel maison, pâte à tartiner maison
ou crème de marron.

**COOKIE CHAUD AUX NOIX
ET NOISETTES** 9€
Cuit minute, coulis caramel et glace
vanille (5 minutes cuisson).

CAFÉ / THÉ GOURMAND 8€/9€
Mini fondant marron, cookie*,
churros ET mini crème brûlée.

PRALINÉE 9€
Deux boules glace pralinée, une boule
glace vanille, pâte à tartiner maison,
chantilly.

CAFÉ LIÉGEOIS 9€
Deux boules café, une boule vanille, un
expresso et chantilly.

CITRON 10€
Trois boules citron, limoncello.

COLONEL 10€
Trois boules citron, vodka Zubrowka.

MENTHE 10€
Trois boules menthe/chocolat, Get 27.

SORBETS & GLACES 10€
Vanille, chocolat, caramel, praliné,
menthe/chocolat, yaourt, café, citron,
citron vert, fraise, passion.
1 boule - 3€ / 2 boules - 5€ / 3 boules - 7€