



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

NOS ALLERGÈNES

LES ENTRÉES

SALADE CHEF



SALADE CÉSAR



SALADE LYONNAISE



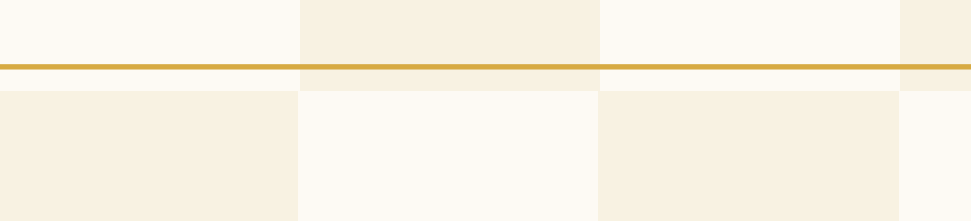
SALADE DE RAVIOLES



ŒUF MEURETTE GRAND MÈRE COLETTE



SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS



LES VIANDES

ENTRECÔTE (VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)

TARTARE



STEAK HACHÉ DE BOEUF



ONGLET DE BOEUF (VOIR LES ALLERGÈNES DES SAUCES)

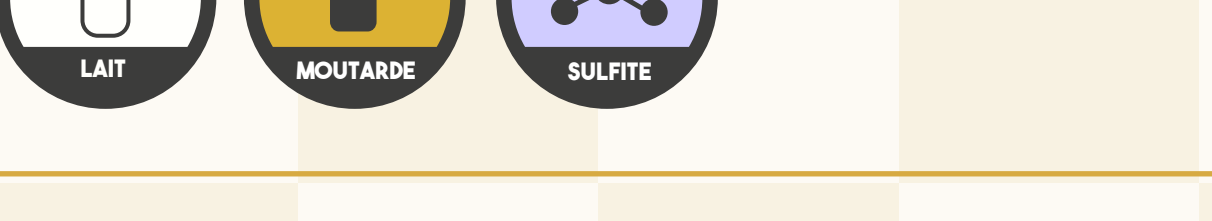
PALERON DE BOEUF CONFIT 7H00



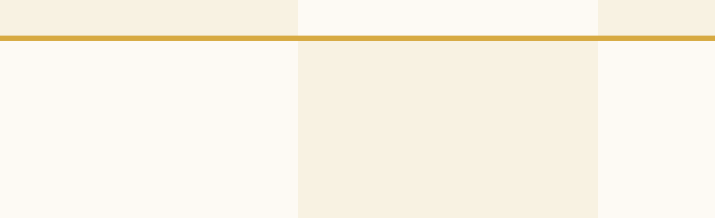
ROGNONS DE VEAU



TÊTE DE VEAU ROULÉE



ANDOUILLETTE LYONNAISE 200G

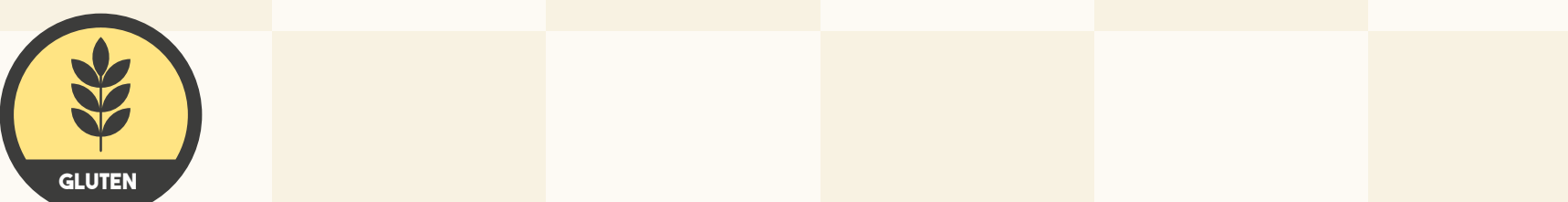


LES POISSONS

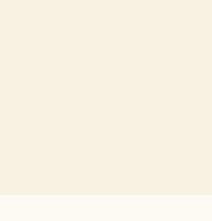
FILET DE SOLE MEUNIÈRE AMANDES ET BEURRE



QUENELLE DE BROCHET FAÇON COLETTE



GRENOUILLES 320G



LES GRATINS

GRATIN DE RAVIOLES AU POULET



GRATIN DE RAVIOLES DIOTS & SAINT-MARCELLIN



LES GARNITURES

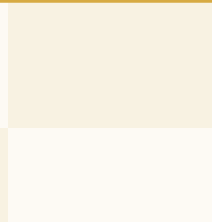
GRATIN DAUPHINOIS



COQUILLETES AU BEURRE

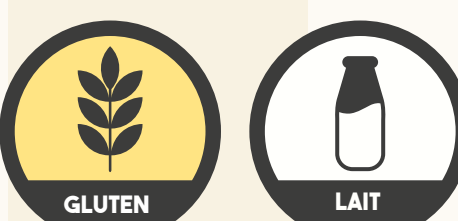


POMMES DE TERRE PERSILLÉES



LES SAUCES

ÉCHALOTE



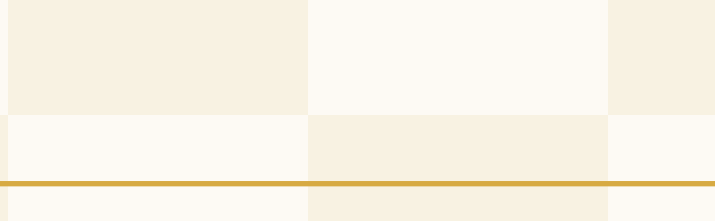
MOUTARDE



ROQUEFORT



SAUCE MORILLES



LES DESSERTS

BRIOCHE PERDUE



MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA



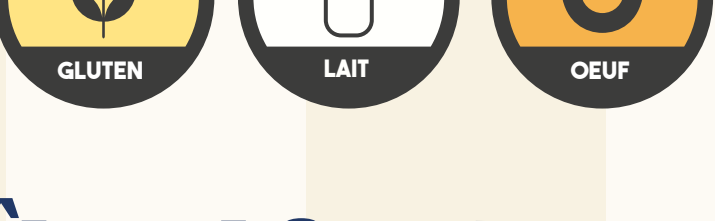
TARTE AU CITRON MERINGUÉE



BABA AU RHUM HAVANA



MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA



ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES

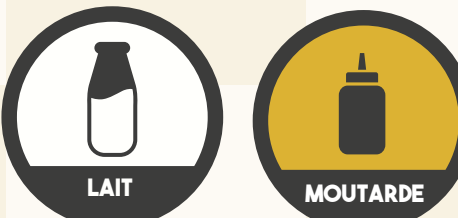


CRÊPE



LES FROMAGES

FROMAGE BLANC



CERVELLE DE CANUT



SAINT-MARCELLIN



NOS VIANDES SONT CUITES À LA PLANCHA AVEC DE L'HUILE D'OLIVE.

TOUS NOS VINS (POT OU VERRE) ET COCKTAILS (AVEC ALCOOL)
CONTIENNENT DES SULFITES.