

Carte Automne (Octobre à Décembre)



Les plats gratinés

- Hachis parmentier 🍷 ou parmentier de lentilles-potimarron 🍃
- Gratin chou-fleur ou brocolis 🍃 avec jambon blanc 🍷
- Gratin de poireaux aux ravioles du Dauphiné 🍃
- Épinards à la Florentine 🍃
- Crumble butternut, poireaux & chèvre 🍃
- Tartiflette ou croziflette 🍷 sans lardons 🍃
- Gratin de fusillis au saumon & épinards 🐟
- Quenelle sauce tomate, riz 🍃
- Gratin Dauphinois & diots 🍷 ou gratin Dauphinois aux cèpes 🍃



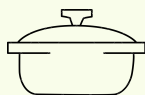
Pastas, gnocchis et risottos

- Lasagnes boeuf 🍷 ou butternut, chou-fleur 🍃
- Cannellonis boeuf 🍷 ou ricotta-noix, potimarron 🍃
- Gnocchis sauce tomate, chorizo & mozza 🍷
- Gnocchis de carottes, crème de bleu & noisettes torréfiées 🍃
- Risotto champignons-parmesan 🍃 ou crevettes 🐟
- Spaghettis à la Bolognaise 🍷
- Rigatonis poulet, champignons & comté 🍷 ou poireaux-champignons 🍃



L'esprit bistrot

- Saucisse, purée de pommes de terre 🍷
- Oeufs mimosa & poireaux-vinaigrette 🍃
- Boulettes de boeuf au cumin, légumes rôtis & semoule 🍷
- Pavé de poisson en croûte de noisettes & purée de panais 🐟
- Pavé de saumon, fondue de poireaux-moutarde à l'ancienne 🐟
- Magret de canard laqué au miel et 4 épices, légumes-racines hasselback 🍷
- Poulet pané 🍷, ou poisson pané 🐟, patates douces rôties, sauce yaourt ciboulette



Les plats mijotés

- Boeuf bourguignon, spaetzle ou tagliatelles 🍷
- Navarin d'agneau, pommes vapeur 🍷
- Blanquette de veau 🍷 ou de poulet 🍷, riz basmati
- Blanquette de la mer, riz basmati 🐟
- Dhahl de lentilles corail, carottes et épinards 🍃
- Mijoté de champignons & carottes, polenta 🍃



Les soupes et veloutés

- Velouté de potimarron, champignons persillade 🍃
- Soupe de légumes, croûtons à l'ail 🍃
- Velouté Dubarry (chou-fleur) & halloumi grillé 🍃
- Velouté de châtaignes, oeuf mollet & noisettes 🍃
- Velouté de pommes de terre & chips de jambon cru 🍷



Les salades

- Salade Lyonnaise (lardons 🍖, ou truite fumée 🐟, oeuf poché, croûtons à l'ail)
- Salade de quinoa (patates douces rôties, grenade, feta & roquette) 🌿
- Salade de pommes de terre (cébette, cervelas, sauce yaourt ciboulette) 🍖
- Salade de chèvre chaud & betterave, pignons de pin 🌿
- Salade de lentilles (tomates séchées, oignon, diots 🍖, ou thon 🐟)
- Salade d'endives (pomme, bleu, noix) 🌿



La cuisine du monde

- Nouilles sautées à l'Asiatique (poulet 🍗 ou crevette 🐟 ou végétarien 🌿)
- Cuisses de poulet, citron-olive, semoule 🍗
- Chakchouka automnale, pain pita 🌿
- Rougail saucisses, riz parfumé 🍖
- Curry poulet 🍗 ou crevettes 🐟 au lait de coco, riz basmati
- Curry de légumes & cheese naan 🌿
- Chili con carne 🍖 ou sin carne 🌿, riz



Les quiches et tartes salées

- Quiche Lorraine 🍖 ou quiche poireaux-roquefort 🌿
- Quiche saumon fumé, brocolis, fromage frais ail & fines herbes 🐟
- Tarte flambée (Flammekueche) crème, lardons, oignon 🍖
- Tarte flambée (Flammekueche) champignons, brie, oignon 🌿
- Tarte aux trois fromages, salade 🌿
- Tatin de carottes, feta, salade 🌿



Sur le pouce

- Croque raclette ou croissant jambon-béchamel 🍖
- Wrap saumon fumé, roquette, fromage frais 🐟
- Feuilleté jambon-champignons 🍖 ou feuilleté Saint-Marcelin 🌿
- Cake tomates séchées, feta, olives 🌿
- Saucisson brioché 🍖
- Falafels sauce yaourt, ail, citron, herbes fraîches 🌿



Le côté sucré



- Muffins poire-chocolat
- Cake citron
- Banana bread
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Panna cotta aux fruits exotiques
- Compote
- Crumble
- Cookies
- Brownie



Plat contenant de la viande ou du poulet 🍗



Plat contenant du poisson ou des fruits de mer



Plat végétarien

La plupart des plats sont déclinables en version végétarienne, possibilité de changer certains ingrédients ou plat sur mesure