



Entrées

M Entrée du jour	6
M Salade Lyonnaise	6,5
Salade, lardons, croûtons et œuf poché	
M Velouté de potimarron à la fourme d'Ambert	7
Terrine de Lapin "Bobosse", Pickles de butternut	8
Salade de lentilles, saumon Gravlax	7
Poêlée de Champignons et son œuf poché	8

Plats

Salade Lyonnaise	13
Faux Filet d'Aubrac, sauce marchand de vin, poêlée de pommes de terre et champignons (Hors 1/2 pension, ou supplément de 5,5€)	25
Pavé de Lieu, beurre blanc citronné. Riz basmati, brocolis snackés	17
J&C Burger au St Nectaire	17
Pain buns, haché de bœuf, sauce miel moutarde, compotée d'oignons, sucrose.	
Bowl de votre choix (Saumon gravlax ou poulet ou falafels)	15
Riz basmati, carottes, pois chiche, oignons, endives, choux rouges, butternut, coriandre, vinaigrette sésame	
M Orecchiettes aux légumes et crème de parmesan	15
M Suprême de Pintade, sauce forestière, poêlée de pommes de terre et butternut rôti	16
M Plat du Jour	16
M Poisson du Jour	16

Spécialités Lyonnaises (20min de préparation)



Gratin d'Andouillette de la Maison "Bobosse"	18
Quenelle de Brochet de la Maison "Bobosse"	18

Fromages

"Saint Marcellin"	8
M Faisselle à votre goût (coulis, crème ou ciboulette)	6
Ardoise de fromages	8



Desserts

M Dessert du Jour	6
Brioche façon pain perdu, glace caramel beurre salé	7.5
Crème au chocolat Valrhona et mendiants caramélisés	7.5
Poire poché et sa ganache chocolat coco	6.5
M Salade d'Ananas, sirop d'orange à la menthe	6
Café Gourmand	8



M: Plats aux choix de la Formule à 19€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert ou 25€ Entrée/Plat/Dessert