

Guinguet'

Entrées

à partager façon Tapas :

Crunchy pétales <i>Mayonnaise au paprika</i>	5 €	Assiette de spianata de Calabre <i>Chorizo italien</i>	8 €
Duo de jambon de pays sur assiette <i>Jambon cru 14 mois d'affinage – Jambon cuit truffé « maison Villani »</i>	14 €	Queues de crevettes sauvages en tempura	9 €
Caviar d'artichaut truffé <i>Petits croûtons</i>	8 €	Cervelle de canut <i>Petits croûtons</i>	7 €

Nos Plats

Salade Guinguet' <i>Salade verte de saison, saucisson lyonnais, croûton poêlés, pomme de terre, œuf mollet et vinaigrette dijonnaise au xérès</i>	17 €
Salade d'hiver <i>Salade verte de saison, pomme granny, figues rôties, dés de roquefort, noix, vinaigrette dijonnaise au xérès</i>	16 €
Gratin de ravioles au saumon fumé <i>Salade fraîche</i>	19 €
Camembert truffé rôti <i>Salade verte, grenailles sautées aux jus d'oignon</i>	22 €
Bourride du pêcheur et rouille <i>Dos de cabillaud, légumes de saison, pomme de terre, moules coquilles, rouille et croûtons</i>	23 €
Cuisse de canard confite <i>Sauce aux cèpes et pommes grenailles sautées aux jus d'oignon</i>	24 €
Gratinée d'andouillette à la fraise de veau « Maison BRAILLON » <i>Crème de vin blanc à l'échalote et grenailles sautées aux jus d'oignons</i>	24 €
Pièce du boucher beurre et piment d'Espelette <i>Frites et salade (viande rouge suivant arrivage)</i>	24 €

Nos Desserts

Verrine mangue , compoté d'ananas au rhum et croustillant amandes	7 €
Soupe de poire vanillé , financier aux amandes et caramel beurre salé	7 €
Nougat glacé coulis de fruits exotiques	7 €
Fondant au chocolat noir crème glacée Vanille	8 €
Churros à partager , pâte a tartiné choco noisette maison	7 €
Café ou thé gourmand : Mini fondant / mini verrine mangue/ crème glacée nougat	8 €

Menu enfant : 12 €

Aiguillettes de poulet panées, pommes frites
+
Coupe glacée (2 boules) ou Churros