



— LA CARTE —
miam miam

DU MIDI

NOTRE PHILOSOPHIE



Vous proposer des produits qui ont du goût et du caractère, bref vous faire plaisir !



S'engager dans une économie responsable qui respecte les humains et l'environnement.



S'approvisionner en direct auprès des producteur·rice·s et artisan·e·s ou travailler avec des intermédiaires qui les respectent.



Travailler au maximum avec des produits locaux, frais et de saison, issus d'une agriculture paysanne.



Sélectionner les produits importés en commerce équitable ou en production artisanale.



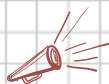
Sélectionner des viandes issues d'élevages régionaux et fermiers.



Composter nos déchets verts et s'approvisionner en énergie renouvelable.



Utiliser au maximum des produits ménagers biodégradables.



Participer aux initiatives locales, associatives, culturelles et musicales.

NOS MENUS DU JOUR



Entrée du jour 5,5 €

Plats du jour 13 €

Dessert du jour 5,5 €

NOS FORMULES

Entrée + plat
ou plat + dessert

17,5 €

Entrée + plat + dessert

20 €



TAILLE-CRAYON

PRIX SERVICE COMPRIS

NOS PLATS À LA CARTE

Le cordon bleu de la maison **16,5 €**

Poulet bio, jambon, meule des Monts du Lyonnais, chapelure croustillante & sauce tomate, servi avec des frites maison et de la salade.

Nos frites sont cuites dans du Saindoux mais les fritures des plats végétariens sont réalisées dans une huile végétale.

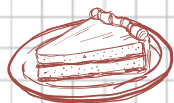


La salade falafel **13,5 €**

Salade verte, légumes marinés, falafel, amandes torréfiées, sauce yaourt sésame, menthe.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Rendez vous sur l'ardoise pour plus d'informations !



NOS DESSERTS

(de la maison évidemment!)

Desserts du Jour **5,5 €**

Assiette de fromages **6 €**

Café gourmand **7 €**



TAILLE-CRAYON

PRIX SERVICE COMPRIS



VINS

LES BLANCS

12,5 cl 46 cl 75 cl



Montfrin Blanc 3,5 € 12 €

Domaine de Montfrin La Tour, IGP coteaux du Pont du Gard

Vin de France / Grenache Blanc

→ Vin rond et fruité



Viognier 4,5 € 17 €

Domaine de Montfrin La Tour,

Vin de France

→ Vin sec et tendre aux arômes de fruits jaunes



Côtes de Gascogne 4,5 € 17 € 26,5 €

Noisette

Damien et Clément Barreau, Domaine de Pajot, Gers

Gros Manseng

→ Vin mœlleux, rond et doux, arômes de fruits blancs à noyaux



AOC Mâcon-Vizelles 6 € 23 € 34 €

Céline et Laurent Tripoz

Chardonnay

→ Vin rond avec des jolies notes beurrées



TAILLE-CRAYON

LES ROUGES



12,5 cl 46 cl 75 cl

4B **Coteaux du pont du Gard** 3,5 € 12€

Château De Montfrin
Syrah, grenache, cabernet sauvignon
→ Rond, fruité et souple

4B **AOP Côtes du Rhône** 4,5 € 17 €

Chateau de Montfrin
Grenache, Carignan, Syrah
→ Bouche franche, gouleyante et équilibrée

4B **AOC Saumur Champigny** 5 € 19 € 28,5 €

La Source du Ruault - Val de Loire
Cabernet Franc
→ Croquant, frais et fruité

4B **AOP Saint Joseph** 7€ 27 € 39 €

La ferme des 7 lunes
Syrah
→ Une Syrah fraîche et profonde

LE TAILLE-CRAYON



LES ROSÉS

12,5 cl 46 cl 75 cl

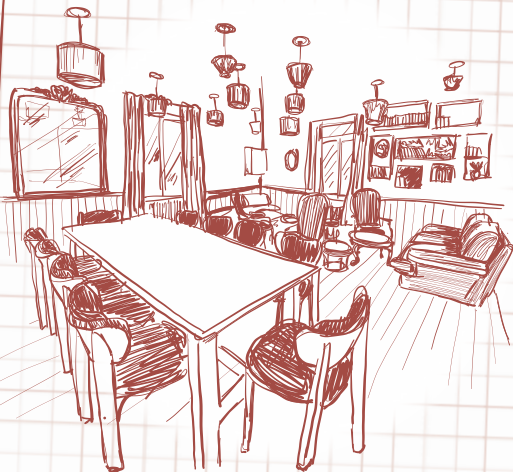


Coteaux du Pont du Gard 3,5 € 12 €

Château de Montfrin
Caladoc, Syrah, Grenache

→ Eclatant et tendre avec des arômes de pêche de vigne

VOUS SOUHAITEZ VOUS RÉUNIR POUR :






- Fêter un anniversaire
- Organiser l'AG de votre association
- Fêter l'obtention de votre thèse sur « les feuilles de platane à l'époque de la renaissance »
- Réunir votre brillante équipe de collègues pour un gros team building qui tabasse !
- Juste rire entre ami-e-s

Nous avons 2 salles de 25m² qui peuvent être privatisables le temps d'une soirée ou d'une journée, venez nous parler de votre projet !

LE TAILLE-CRAYON

SOFTS



	Notre citronnade maison (25cl)	3 €
	Jus de citron, sucre de canne et menthe fraîche	
	Notre thé glacé maison (25cl)	3 €
	Thé vert pêche abricot, thé earl grey, sirop de sureau	
	Yaute Cola (33cl)	3,5 €
	Les brasseurs savoyards, Alby-sur-Chéran (Haute-Savoie)	
	Jus de Fruits et nectars artisanaux (25cl)	3,5 €
	Pomme, Pomme-cassis, Pêche jaune, Pêche de vigne, Poire Williams, Tomate, Abricot (Rhône et Isère)	
	Sirops artisanaux (sans colorant)	
	15 parfums / Bigallet, Virieu-sur-Bourbre (Isère)	1,5 €
	Limonade artisanale (25cl)	3,5 €
	Les Gens Sérieux, Drôme	
	Diabolo (25cl)	3,7 €
	Eau Minérale Gazeuse Reine des Basaltes	
	Asperjoc (Ardèche)	(25cl) 2,5 € (1L) 5 €
	Archibald French Tonic (25cl)	4 €
	Tonic Artisanal / La société des vieux copains (Cognac)	
	Dr Meuh (25cl)	4 €
	Ginger Beer artisanale / Solibulles, Saint-Pair-Sur-Mer (Basse-normandie)	
	Symples - Potion énergisante (33cl)	4 €
	Potion pétillante à base de fruits (citron, mirabelle) et de plantes (menthe, thym, romarin) avec un ajout de caféine	
	Symples - Potion détoxifiante (33cl)	4 €
	Potion pétillante à base de sauge, sureau et pomme	
	Komboucha (33cl)	4,5 €
	Framboisier Romarin. Boisson pétillante au thé	

 **TAILLE-CRAYON**

NOS PARTENAIRES



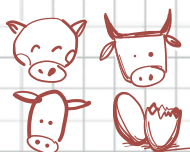
LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES

Benjamin Froget (Anse, Rhône)



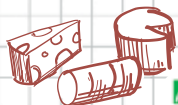
VOLAILLE & ŒUFS

La Basse-Cour Bio (Chaponnay)



PORC, VEAU, BŒUF

Ferme de Montchervet (Amplepuis, Rhône)



FROMAGES

Fromagerie les 3 Jean (Lyon)

Altermonts, fromagerie Biologique et paysanne
(Saint-Denis-sur-Coise)



ÉPICERIE SÈCHE

Épicerie coopérative bio Prairial (Vaulx-en-Velin)



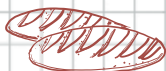
FRUITS & CRÈMERIE

Épicerie coopérative de l'autre côté de la rue (Lyon)



HUILES & OLIVES

Le temps des oliviers (Décines)



PAÏN

BOULANGERIE CHEZ LOUIS (Villeurbanne)

Nous indiquons ici les principaux producteurs et fournisseurs pour la carte du restaurant.
La liste est non exhaustive puisque nous travaillons avec plus de 40 producteurs et fournisseurs différents.



TAILLE-CRAYON