

LES FORMULES DU CHAUDRON

Tous les Midis du Mardi au Vendredi

(Sauf les jours fériers et week-end de pont)

Retrouvez Notre Menu du Jour

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT = 22€

OU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 26€

OU

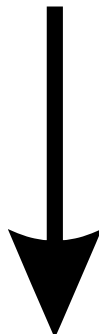
PLAT DU JOUR = 16€



Et Toute la Semaine...

Découvrez Notre Carte

Nos Suggestions sur Ardoise (à découvrir sur place)



Ici tout est frais et fait maison - Nos produits peuvent être victimes de leur succès

ENTRÉES

Salade Lyonnaise	Entrée 15 €
Mesclun, oeuf "plein air" parfait, poitrine fumée, croûtons et vinaigrette balsamique.	Plat 22 €
Traditionnelle Salade César	Entrée 15 €
Romaine, poulet* croustillant cuit basse température, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce César.	Plat 22 €
Pâté-Croûte du Chef	18 €
Participations au championnat du monde de pâté-croûte : 2012 2014 2016 2023	
Mesclun, confiture d'oignons et graines de moutarde.	

Suggestions du Moment sur Ardoise

PLATS

Poisson et Garniture du Moment (sur ardoise)	
Poulpe Grillé	29 €
Risotto au parmesan et chorizo, sauce vierge.	
Filet de Bœuf "Herdshire"	30 €
Garniture du moment.	
Façon Rossini (Toast, foie gras chaud poêlé et sauce boeuf)	+ 7 €
Foie de Veau Persillé	22 €
Garniture du moment.	

Suggestions du Moment sur Ardoise

Plat enfant (- 12 ans)	14 €
selon sélection du moment	
Dessert enfant : 2 boules de Glace ou Sorbet	3.50 €

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de Fromages Secs de La fromagerie Ponpon	7€
Faisselle	4€
Nature, crème, coulis de fruits rouges ou crème de marrons.	
Crumble du Moment	7.50 €
Mi cuit au Chocolat Valrhona Caraïbes 66%	9 €
(10 min de cuisson - coeur coulant)	
Crème anglaise à la vanille de Madagascar.	
Mont-Blanc	8.50 €
Meringue, glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona et crème de marrons.	
Profiteroles	8.50 €
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona.	

Suggestions du Moment sur Ardoise

LE CHAUDRON

Prix nets taxes et service compris - La carte des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

CARTE