

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

Notre Cheffe Laura Delafond & sa brigade ont composé cette carte avec les herbes aromatiques de notre potager

LES VOYAGES DU JOUR

du Lundi au Vendredi de 12h à 15h

Entrée du jour

9 €

Plat du jour

23 €

LE CHEMIN DES PARTAGES

Mozza Sticks avec Sauce Barbecue Maison	8 €
Houmous de Betteraves Maison	8 €
Wings avec Sauce Barbecue Maison	10 €
Calamars Frits au Sumac avec Sauce Tartare	8 €
Camembert Rôti au Miel et Tartines à l'Ail	14 €
Assiette de Frites ou Frites de Patates douces	6 €
Planche de Charcuteries	15 €
<i>Chorizo, Coppa, Rillettes de Porc, Jambon Serrano et Cornichons</i>	
Planche de Fromages	15 €
<i>Cantal, Olivet au Foin, Munster, Cabécou et Gelée de Coing</i>	
Planche Mixte	18 €
<i>Cantal, Cabécou, Munster, Chorizo, Jambon Serrano, Rillettes de Porc, Gelée de Coing et Cornichons</i>	

LE WAGON COLORÉ

SOUPE DU MOMENT	11 €
SALADE CÉSAR	22 €
<i>Blanc de Poulet Pané, Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Croûtons à l'Ail, Œufs de Caille, Sauce César</i>	
SALADE POIS CHICHES ET AGRUMES	21 €
<i>Galette de Pois-chiches, Fenouil, Salade Romaine, Mesclun, Suprême d'Agrumes, et Vinaigrette d'Agrumes</i>	
ORECCHIETTE ROSSO	21 €
<i>Sauce Tomate Basilic Maison, Stracciatella, Huile de Basilic</i>	
ORECCHIETTE AUX GAMBAS PÔÊLÉES	26 €
<i>Bisque de Gambas au Cognac, Fenouil Emincé</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL	33 €
<i>Entrecôte Simmental 300G, Garniture Frites et Salade, Sauce du Moment Maison</i>	

LES SIGNATURES DU CHEF

ET NOS SUGGESTIONS DE VINS

SOURIS D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE	33 €
<i>Thym, Citron Confit, Coriandre, Gingembre, Cumin, Boulgour, Carottes, Oignons Grelots et Jus de Cuisson.</i>	
Avec Crozes-Hermitage Nobles Rives, Syrah (16€)	28 €
TRUITE DE FRANCE MEUNIÈRE	28 €
<i>Purée de Pommes de Terre, Chou-Rave Rôti, Pickles de Chou-Rave, Noisettes, Condiments Fanes et Aneth</i>	
Avec Chablis Jean-Marc Brocard, Chardonnay (16€)	28 €
CANETTE À L'ORANGE	27 €
<i>Purée de Carottes à la Cardamome, Chou Kale, Pickles de Carottes, Sauce à l'Orange au Poivre De Sichuan, Chips de Carottes</i>	
Avec Domaine Dupré, Bourgogne Pinot Noir (14€)	27 €
PAUPIETTE DE POULET FERMIER	23 €
<i>Farce Champignons et Estragon, Fregula Sarda, Jus de Volaille au Vin Jaune, Poêlée de pleurotes et noix</i>	
Avec Ardèche Louis Latour, Chardonnay (14€)	23 €
CHOU-FLEUR RÔTI AU CUMIN	
<i>Curcuma, Paprika Fumé et Tahini, Purée de Pois Chiches à la Betterave, Boulgour et Pickles de Légumes</i>	
Avec Viognier, IGP Pays d'Oc (10€)	

LE WAGON TOASTÉ

Accompagnés de Frites ou Frites de Patate Douce et Mesclun

CLUB SANDWICH	23 €
<i>Rôti de Dinde et Poitrine Fumée</i>	
<i>Salade Romaine, Tomates, Mayonnaise Maison, Œuf Dur Élevé en Plein Air</i>	
LYON'S BURGERS - AU CHOIX	24 €
Steak Haché et Poitrine Fumée	
<i>Sauce Barbecue Maison, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux</i>	
Poulet Croustillant et Poitrine Fumée	
<i>Sauce Barbecue Maison, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux</i>	
Poisson Croustillant	
<i>Sauce Tartare, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux</i>	
Galette de Pois Chiches Maison	
<i>Sauce Barbecue Maison, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux</i>	

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE MENU ENFANT

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11 €

*Cœur Coulant de Pralines Roses, Coulis de Fruits Rouges
Rajoutez une boule de Glace +3€*

TARTELETTE POIRE ET CRÈME DE VERVEINE CITRONNÉE 11 €

Compotée de Poire à l'Amande Amère, Poire Acidulée

CRUMBLE AUX POMMES ET AUX BANANES 11 €

Gingembre et quatre-épices

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 10 €

BOULE DE GLACE 3 €

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache

La boule

BOULE DE SORBET 3 €

Fraise, Framboise, Citron, Abricot

La boule

CAFÉ GOURMAND 13 €

Café et Douceurs

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 4 €

DÉCAFÉINÉ 4 €

DOUBLE ESPRESSO 5 €

ALLONGÉ 5 €

CAFÉ AU LAIT 6 €

CAPPUCCINO 6 €

LATTE MACCHIATO 6 €

CHOCOLAT CHAUD 6 €

THÉ & INFUSION 6 €

CHAÏ LATTE 6 €