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	Plat du jour
9 €	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 *Chorizo, Coppa, Rillettes de Porc, Jambon Serrano et Cornichons*	15 €
Planche de Fromages *Cantal, Olivet au Foin, Munster, Cabécou et Gelée de Coing*	15 €
Planche Mixte *Cantal, Cabécou, Munster, Chorizo, Jambon Serrano, Rillettes de Porc, Gelée de Coing et Cornichons*	19 €

LES SIGNATURES DU CHEF
ET NOS SUGGESTIONS DE VINS

JOUE DE PORC BRAISÉE A LA BIERE — 25 €
Purée de Patate Douce, Chou Bok Choi, Sauce Miel Moutarde et Sauce soja
Avec Crozes-Hermitage Nobles Rives, Syrah (16€)

TRUITE DE FRANCE POÊLÉE — 28 €
Purée de Chou-Fleur et Tonka, Poireaux Grillés, Condiment à la Pomme Verte, Sauce Beurre Blanc au Vinaigre de Cidre et Sarrasins Grillés
Avec Chablis Jean-Marc Brocard, Chardonnay (16€)

CANETTE AU COGNAC — 28 €
Purée de Céleri Rave au Beurre Noisette, Navet Boule D'or et Panais Glacés, Sauce Gastrique à la Betterave et à la Sauge et Noisettes Concassées
Avec Domaine Dupré, Bourgogne Pinot Noir (14€)

PAUPIETTE DE POULET FERMIER — 27 €
Farce Champignons et Estragon, Fregula Sarda, Jus de Volaille au Vin Jaune, Poêlée de pleurotes et Noix
Avec Ardèche Louis Latour, Chardonnay (14€)

CHOU-FLEUR RÔTI AU CUMIN — 23 €
Curcuma, Paprika Fumé et Tahini, Purée de Pois Chiches à la Betterave, Boulgour et Pickles de Légumes
Avec Viognier, IGP Pays d'Oc (10€)

PLAT VÉGÉTARIEN

LE WAGON COLORÉ

SOUPE DU MOMENT — 11 €

SALADE CÉSAR — 22 €
Blanc De Poulet Pané, Romaine, Œufs De Caille, Croutons, Capres Frites, Cantal Râpé, Pickles D'oignons Rouges et Sauce César

SALADE POIS CHICHES ET AGRUMES — 21 €
Galette de Pois-chiches, Fenouil, Salade Romaine, Mesclun, Suprême d'Agrumes, et Vinaigrette d'Agrumes

ORECCHIETTE ROSSO — 21 €
Sauce Tomate Basilic Maison, Stracciatella, Huile de Basilic

ORECCHIETTE AUX GAMBAS PÔÉLÉES — 27 €
Bisque de Homard au Cognac, Fenouil Emincé

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL — 33 €
Entrecôte Simmental 300G, Garniture Frites et Salade, Sauce du Moment Maison

LE WAGON TOASTÉ
Accompagnés de Frites ou Frites de Patate Douce et Mesclun

CLUB SANDWICH — 23 €
Rôti de Dinde et Poitrine Fumée
Salade Romaine, Tomates, Mayonnaise Maison, Œuf Dur Élevé en Plein Air

LYON'S BURGERS - AU CHOIX — 24 €

- Steak Haché et Poitrine Fumée
Sauce Barbecue Maison, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux
- Poulet Croustillant et Poitrine Fumée
Sauce Barbecue Maison, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux
- Poisson Croustillant
Sauce Tartare, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux
- Galette de Pois Chiches Maison
Sauce Barbecue Maison, Salade Romaine, Tomates, Oignons Frits, Cheddar, Cornichons Aigres-doux

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE MENU ENFANT

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de passer commande. Un document recensant les allergènes présents dans chaque plat est disponible à la demande. Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. Les titres-restaurant sont acceptés. Eau potable gratuite sur demande. L'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles est indiquée sur un affichage dédié, visible dans la salle. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente et l'offre gratuite d'alcool aux mineurs sont interdites. Une preuve de majorité sera exigée.

KITCHEN & BAR
AT COURTYARD

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 11 €
Coeur Coulant de Pralines Roses, Coulis de Fruits Rouges
Rajoutez une boule de Glace +3€

TARTELETTE AUX AGRUMES — 11 €
Crème à La Clémentine, Segments D'agrumes, Gel au Citron Bergamote et Meringue

CRUMBLE FACON PUMPKIN PIE — 11 €
Sirop D'érable et Noix De Pécan
Rajoutez une boule de Glace +3€

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT — 10 €

BOULE DE GLACE — 3 € *La boule*
Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache

BOULE DE SORBET — 3 € *La boule*
Fraise, Framboise, Citron, Abricot

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 €