

## Salades

Lyonnaise / salade, lardons, croûtons, œuf poché.....	13 €
St-Marcellin / salade, St-Marcellin chaud.....	15 €
Franc-comtoise / salade, lardons, croûtons, noix, comté.....	13 €
Niçoise / salade, thon, olives noires, anchois, riz, oignons, œuf dur, tomate.....	17 €
Crottin / salade, chèvre chaud.....	14 €
Norvégienne / salade, saumon fumé.....	14 €
Gambas / salade, gambas flambées .....	17 €

## Entrées chaudes

Escargots de bourgogne « maison » (douzaine).....	15 €
Escargots de Bourgogne « maison » (six).....	8 €
Escalope de foie gras poêlé.....	19 €
Soupe à l'oignon « maison » .....	12 €
Quiche lorraine « maison » .....	12 €.

## Entrées froides

Terrine de poisson.....	10 €
Terrine De campagne.....	10 €
Marbré de foie gras et toasts.....	17 €
Salade verte.....	8 €

## Viandes

### Poissons

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive .....	17 €
Gambas flambées au cognac.....	24 €
Filets de rouget meunière.....	21 €
Filets de perche meunière.....	18 €
Quenelles de brochet de chez GASTG sauce Nantua maison.....	14 €
Poêlée de coquilles St-Jacques .....	25 €
Filet de sandre meunière .....	19 €

Filet de bœuf sauce roquefort. ....	24 €
Filet de bœuf aux morilles.....	28 €
Filet de bœuf sauce marchande vin.....	24 €
Filet de bœuf aux poivres verts.....	24 €
Ris de veau aux morilles.....	26 €
Filet de bœuf aux herbes.....	20 €
Saucisson chaud lyonnais de la maison GASTG.....	14 €
Andouillette lyonnaise de la maison « GASTG » sauce moutarde à l'ancienne.....	14 €



(20 minutes pour les entrées chaudes)  
prix nets .