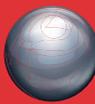


LE CANON



restaurant

imaginé et géré par Igesa

Vins liquoreux

Côtes de Gascogne moelleux 12 cl	3,20 €
Côtes de Gascogne moelleux 6 cl	1,80 €

Vins pétillants

Champagne Louis CONSTANT 75 cl	25,00 €
Pétillant Comte de Ribeaucourt 75 cl	8,00 €
Verre Prosecco 12 cl	4,50 €

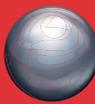
Bières

La Canute 33 cl	5,10 €
Ninkasi 33 cl	4,90 €

Eaux

Badoit 100 cl	3,50 €
Vittel 100 cl	3,00 €

LE CANON



restaurant

imaginé et géré par Igesa

Rouge	6 cl	12 cl	75 cl
Moulin à vent AOP Rouge	1,90 €	3,30 €	17,80 €
Côtes du Rhone AOP Rouge	1,40 €	2,60 €	12,50 €
Beaujolais Villages AOP Rouge	1,40 €	2,60 €	12,00 €
Saint Joseph AOP Rouge	2,30 €	4,00 €	22,50 €
Brouilly AOP Rouge	2,00 €	3,50 €	18,50 €
Crozes Hermitage AOC Rouge	2,30 €	4,00 €	21,00 €
Bordeaux Supérieur AOP Rouge			12,50 €
Côtes de Provence «Esprit de Corps» AOC Rouge			19,00 €

Blanc			
Bourgogne Aligoté AOC Blanc	1,80 €	3,00 €	17,00 €
Mâcon Village AOP Blanc	2,00 €	3,50 €	18,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Blanc			13,50 €
Verre de Viognier blanc IGP	1,00 €	1,80 €	

Rosé			
Côtes de Provence AOP Rosé			13,50 €

**LE
CANON**
restaurant

imaginé et géré par Igesa



Le supplément fromage: 1,80€



Le menu enfant : 6,80€

Fish & Chips ou steak haché bio

Compote de pommes ou cake du jour

Les entrées

Pâté en croûte de la « **Maison Pignol** »,
pickles de légumes croquants

Escargots au beurre d'ail et persil

Œufs durs mayonnaise, sucrine, radis croquants

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons,
œuf poché, vinaigrette moutardée

✔ Asperges blanches rafraîchies, sauce gribiche

✔ Velouté de petits pois à la menthe,
émulsion au lait d'amande



Les plats

Dos de saumon rôti, légumes grillés,
sauce Béarnaise

Merlu meunière, pousses d'épinards
à peine tombées, câpres, citron

Bavette d'Aloyau à l'échalote, pomme purée

Tartare de bœuf Charolais, frites, salade

✔ Petit épeautre torréfié,
asperges vertes cuites et crues

✔ Ravioles du Dauphiné à la crème et parmesan

Les Incontournables Lyonnais

Salade Lyonnaise

Quenelle de brochet, sauce Nantua

Saucisson pistaché, écrasé de pommes de terre

Saint-Marcellin **de la mère Richard**

Tarte aux pralines roses



Le fromage et les desserts

Saint-Marcellin **de la mère Richard**

Notre mousse au chocolat, noisettes caramélisées

Salade de fruits frais

Fraise melba

Crème brûlée à la vanille

Baba au rhum, chantilly

Riz au lait, caramel au beurre salé

Tarte aux pralines roses

Menu 3 plats

(possibilité pour les extérieurs d'une formule 2 plats)