

A LA CARTE

Oeuf bio mimosa.....7 €
Sur lit de salade et pickles de betteraves chioggia

Soupe de poissons maison.....25cl 10 € / 50cl 18 €
Croûtons, gruyère râpé et rouille maison

Pavé de saumon gravlax.....13 €
Crème cheese et feuilleté à l'aneth

Poké bowl.....17 €
Au choix : volaille française ou saumon
Carottes râpées, concombre, avocat, fèves edamame, chou rouge, mangue, coriandre et graines de sésame

Salade Lyonnaise.....15 €
Oeuf parfait, lardons grillés, croûtons, salade verte

Ravioles de la Mère Maury.....16 €
Pochées, sauce forestière et crumble de parmesan

Gratinée de crozets.....16 €
Aux fruits de mer en persillade

Filet de Dorade Royale.....19 €
Grillé au four Josper et gremolata de légumes

Pinsa.....17 €
Tomate, mozzarella, salade, copeaux de parmesan, et chiffonnade de jambon cru

LE PETIT BISTROT DE LAUTAGNE CLOS

NOS VIANDES

Poitrine de veau17 €
Marinée au miel et romarin, cuite basse température et grillée au four Josper

Steak tartare charolais.....19 €
Coupé au couteau et préparé

Burger.....19 €
Steak Charolais 150gr, pain Bun, pancetta, fromage à raclette, oignons frits et moutarde savora

Suprême de volaille.....17 €
Cuit basse température et rôti au four Josper, sauce aux morilles

Faux-filet de bœuf français.....19 €
Origine : Massif central

NOS GARNITURES

Frites fraîches ou Gratin dauphinois ou Légumes

Sauce au choix

Sauce échalotes ou Sauce forestière ou Gremolata de légumes

NOS FORMULES

Plat du jour.....16 €

Plat du jour et Dessert.....20 €

Menu complet.....23 €

Entrée au choix : 1/2 Salade Lyonnaise ou Oeuf bio

Plat du jour : à découvrir sur l'ardoise

Dessert : au choix parmi la carte (hors fromages)

NOS DESSERTS

Assiette de fromages du moment.....8 €

Faisselle..... 5 €
Au choix : Nature ou Sucre ou Crème ou Coulis de fruits rouges ou Crème de marrons

Profiteroles.....9 €
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Crème brûlée à la vanille.....7 €

Salade de fruits.....6 €

Crèmeux au chocolat.....7 €
Coulis passion et rocher coco



@le.petit_clos

Les prix sont en euros, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.

VENTE À EMPORTER

A LA CARTE

Pinsa.....16€

Tomate, mozzarella et copeaux de parmesan

Ravioles de la Mère Maury.....11.90 €

Gratinées, sauce forestière et crumble de parmesan

Salade du moment.....10 €

Planche de fromages.....15 €

Planche de charcuteries.....15 €

Planche mixte.....15 €

Plat du jour.....12 €

Mousse au chocolat.....4 €

Panna cotta.....4 €

Au coulis de fruits du moment

Salade de fruits.....4 €

LE PETIT BISTROT DE LAUTAGNE CLOS

NOS FORMULES

Formule "Energy Bowl".....15.90 €

- Base quinoa

Mangue, Concombre, Avocat, Edamame, Carottes, Choux rouge, Radis et Graines de sésame

- Au choix : Volaille ou Saumon ou Falafel
- Dessert au choix
- Boisson au choix

Formule "Poké Bowl".....15.90 €

- Base riz

Mangue, Concombre, Avocat, Edamame, Carottes, Choux rouge, Radis et Graines de sésame

- Au choix : Volaille ou Saumon ou Falafel
- Dessert au choix
- Boisson au choix

Formule "Fraîcheur".....15.90 €

- Salade du moment (à découvrir sur la carte)
- Dessert au choix
- Boisson au choix

NOS FORMULES

Formule "Du jour".....17.90 €

- Plat du jour (à découvrir sur nos réseaux)
- Dessert au choix
- Boisson au choix

Formule "Gourmande".....19.90 €

- 1/2 Salade du moment
- Plat du jour (à découvrir sur nos réseaux)
- Dessert au choix
- Boisson au choix

LES BOISSONS

Coca-cola (33cl).....2.50 €

Coca-cola zéro(33cl).....2.50 €

Perrier (33cl).....2.50 €

Ice-tea(33cl).....2.50 €

Orangina (33cl).....2.50 €

Eau Minérale(50cl).....2.00 €



@le.petit_clos

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.