

Nos Entrées

Salade Lyonnaise (mesclun, croûton, lardons, oeuf poché)	12€
Salade au chèvre chaud en nem (mesclun, feuille de brick, basilic, chèvre frais)	12€
Foie gras de canard mi-cuit (toast grillé, compotée d'oignon grenadine)	21€
Fond d'artichauts au foie gras maison façon Mère Brasier	22€
Ardoise de charcuteries	15€
Plateau de charcuteries Royal	20€
Terrine maison aux olives de Nyons et Foies de volaille confits, pain de campagne grillé et compotée d'oignon grenadine	10,50€

RESTAURANT

BAR - GLACIER



LA TABLE à TONTON

Nos Spécialités Lyonnaises

Os à moelle tube	15€
Feuilleté d'andouillette (sauce moutarde)	16€
Andouillette tirée à la ficelle «Maison Braillon» (grillée, sauce moutarde)	18€
Tablier de sapeur sauce tartare	16€
Pied de cochon au four façon Tonton	15€
Gras double à la lyonnaise (déglacé au vinaigre)	14€
Frivolité Denise (rognons blancs)	15€
Cassolette de rognons façon Tonton «Veau»	15€
Foie de veau persillé (déglacé au vinaigre)	16€
Rognon entier de veau	14€
Cervelle d'agneau manière	14€

Nos Poissons

Grenouilles fraîches sur commande	28€
Grenouilles persillées	20€
Quenelles de brochet artisanale (Pascal Bonhomme) sauce Nantua	16€
Filet de sandre meunière (déglacé au vin blanc et citron)	16€
Fritures de petits poissons ablettes ou perchots en saison	19€

Nos Menus

Menu 26€

Terrine maison, pain de campagne grillé et compotée d'oignon grenadine

ou

Salade au chèvre chaude en nems (mesclun, feuille de brick, basilic, chèvre frais)

Gras double à la lyonnaise

ou

Quenelle de brochet artisanale (Pascal Bonhomme) sauce Nantua

Cervelle de canut (Recette originelle)

ou

Tarte au choix maison (pommes ou pralines)

Menu 33€

Fond d'artichauts au foie gras maison façon mère Brasier

ou

Feuilleté d'andouillette sauce moutarde

Trou normand

Entrecôte poêlée 300gr

ou

Côte de porc fermier fourrée au foie gras et aux girolles

ou

Foie de veau persillé

Fromage frais

ou

Plateau de fromage sec d'alpage (selon arrivage)

ou

Saint Marcellin affiné

Dessert maison au choix

Nos Fromages

Cervelle de canut « Recette originale »	7€
St Marcellin affiné « Etoile du versors » entier ou demi	7€ / 4,50€
St Nectaire fermier	5€
Tomme de Savoie « Dent du chat »	5€
Fromage blanc crème épaisse	5€

Nos Viandes

Tee Bone de boeuf 350gr	22€
Côte de porc fourrée au foie gras et aux girolles	19€
Entrecôte de Charolais 300gr (sauce au choix)	20€
Pièce du boucher 250gr/300gr (sauce au choix)	18€
Steak tartare coupé au couteau, préparé par nos soins 250gr/300gr, Charolais	19€
Côte de boeuf charollais 500 gr	32€

Nos sauces : St Marcellin, Poivre, Morilles
(Viande provenance française)

Nos Desserts fabrication maison

Baba au Rhum Bouchon	7€
Tartes aux pommes fines au beurre salé	7€
Tarte aux pralines	7€
Coeur fondant au chocolat mi-cuit (10 minutes d'attente)	7€
Coupe de glace Gnafron (Glace cassis et marc Jacoulot, crème chantilly maison)	9€
Vacherin glacé vanille-framboise, coulis de fruits rouges	7€
Framboises et fraises (en saison, sucre ou chantilly)	7€
Profiteroles maison (Choux, glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly)	7€

Téléphone Tonton : 06 01 99 65 66
Téléphone Restaurant : 04 57 12 09 02