

MENU

Au restaurant les soirs,
week-ends et jours fériés

Tous nos plats sont élaborés
à base de produits frais
issus de producteurs du Forez
et des Monts du Lyonnais.
Notre menu évolue donc au fil
des saisons.

•

Vous êtes intolérant
ou allergique ? Vous avez
une question sur le menu ?
Nous sommes là pour
vous aider dans votre choix.



ENTRÉES

GASPACHO

Glace au chèvre, herbes fraîches 7€

OEUF MOLLET

Fromage blanc au tahin, huile épicée, mouillettes au beurre 7€

CRÈME DE RIZ

Aubergines à l'ail, lardons 7€



PLATS

PORCHETTA

Pommes de terre au thym et mousseline de carottes au citron 17€

PALERON CONFIT

Purée à l'ail et oignons grillés 17€

AUBERGINE LAQUÉE

Polenta crémeuse, fromage fumé, tomates confites et amandes 17€

À PARTAGER



**PETITES ASSIETTES HORS FORMULES
À PARTAGER POUR LES PLUS GOURMANDS**

Pommes de terre grenaille, sarasson 4,5€

Carottes glacées et crème à l'ail 4,5€

AUBERGE DE LA VALETTE

DESSERTS & fromages

SEUNDÉ

Brownie au chocolat, glace au laurier
et graines de tournesol grillées 7€

RUSSE

Biscuit à l'amande et crème au beurre pralinée 7€

GARDE LA PÊCHE

Pêches rôties, crumble, glace au foin
et coulis de pêches fraîches 7€

CHARIOT DE FROMAGES

Assortiment de fromages locaux au choix 7€

formules

ENTRÉE + PLAT + DESSERT..... 28€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 32€

MENU ENFANT | Entrée + plat + dessert 12€

Une liste non
exhaustive de
nos fournisseurs

BOEUF ET COCHON

Ferme Gayet

St-Laurent-de-Chamousset (69)

LÉGUMES

Le potager du Maquis

Montchal (42)

Chez Julien et Anaïs

Ouches (42)

CRÈMERIE, ÉPICERIE

Bio à Pro

Brindas (69)

FROMAGE DE BUFFLONNE

Gaec Petit Tonnerre

Panissières (42)

FROMAGES DIVERS

Ferme de Champier

Salvizinet (42)

CAFÉ

Label(le) brûlerie

Villeurbanne (69)

VINS LOCAUX

Verdier Logel

Côtes du Forez (42)

Vin & Pic

Côtes du Forez (42)

Serol

Côte roannaise (42)