


LES ENTRÉES · STARTERS

 Terrine de chèvre frais et courgette , cœur de poivrons confits, bouquet de mesclun <i>Fresh goat cheese and zucchini terrine, caramelised red peppers, mixed green salad</i>	11 €
Foie gras mi-cuit aux cerises , crémeux de chocolat blanc, fraises fraîches <i>Pan seared foie gras with cherries, white chocolate crémeux, strawberries</i>	17,50 €
Pâté en croute de volaille aux morilles , bouquet fraîcheur de pickles <i>Morels and rabbit pâté en croute, pickles</i>	15 €
Filet de maquereau gravlax , hollandaise au pamplemousse, mousseline de petits pois <i>Mackerel gravlax, grapefruit flavored hollandaise, green pea mousseline</i>	12,50 €
Mezze de saison , assortiments d'entrées à partager (2 personnes minimum) <i>Seasonal mezze, mix of our six starters to share</i>	16,50 € par personne

LES PLATS · MAIN COURSES

Râble de lapin farçi de tomate séchée et mozzarella , polenta et petits pois frais, Jus de carcasse au basilic <i>Saddle of rabbit, stuffed with dried tomato and mozzarella, polenta and fresh green peas, meat juice</i>	21 €
Omble chevalier à la grenobloise , pousses d'épinards à l'ail et gnocchi poêlés <i>Artic char served "à la grenobloise", sauteed spinach leaves and roasted gnocchi</i>	26 €
Tournedos de bœuf, foie gras pôlé , sauce madère et truffes, mousseline de petits pois, poêlée de légumes et pomme dauphine <i>Beef Tournedos, pan seared foie gras, madère & truffle sauce, green pea mousseline, sauteed vegetables and pomme dauphine</i>	34 €
 Cromesqui de pois chiche menthe et coriandre , compotée de tomate aux olives, sauce blanche au curcuma et julienne de pickles <i>Chickpea, mint & coriander cromesqui, olives and tomato compotée, curcuma sauce, pickles</i>	19 €
Paleron de boeuf braisé à la bière noire des pierres dorées , poêlée de légumes du marché et pommes de terre grenailles <i>Local black beer flavored beef stew, vegetables and baby potatoes</i>	25 €

LES FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD · CHEESES

Terrine de fromages persillés aux fruits secs , pousses d'épinard <i>Blue cheese terrine with dried fruits, spinach leaves</i>	7 €
Cervelle de canut et sucrine , toast de pain de mie <i>Cervelle de canut (cheese dip) served in a sucrine salad, toast</i>	5 €
Assiettes de fromages affinés <i>Local affinated cheese selection</i>	7 €

LES DESSERTS · DESSERTS

Pour éviter toute attente, nous vous suggérons de choisir votre dessert au début du repas

Tarte fine de fraises des Côteaux du Lyonnais , chocolat blanc et basilic <i>Local strawberry tart, white chocolate and basil</i>	10 €
Royal au chocolat , dacquoise et feuillantine, mousse chocolat <i>Chocolate entremet, dacquoise and leafy praline, chocolate mousse</i>	8,50 €
Entremet abricot-romarin , pain de Gènes <i>Apricot & rosemary entremet, almond biscuit</i>	8,50 €
Tartelette aux myrtilles des Alpes et au spéculos , <i>Blueberry and spéculos tart</i>	9,50 €
Macaron framboise et crémeux de pistache , coulis de framboise <i>Raspberry macaron, pistachio cream, raspberry coulis</i>	11 €

MENU DU GONE* · KID'S MENU (moins de 12 ans - under 12's) · 12 €

PLAT + DESSERT

Un menu concocté par notre chef au gré du marché, n'hésitez pas à demander à notre équipe de salle la proposition du moment!

A main and a dessert concocted by our chef following the seasons, ask our team for today's menu



Plat végétarien · Vegetarian

*Gone · patois lyonnais : gamin

LES VINS BLANCS · WHITE WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

BEAUJOLAIS

Beaujolais Chardonnay AOP · Domaines des Terres Dorées JP Brun 2018 29 €

BOURGOGNE

Viré Clessé Tradition AOP · Domaine Michel 2017 39 €
Saint Véran AOP « en Crèche » · Jacques & Nathalie Saumaize 2017 39 € 78 €
Chablis AOP · Domaine William Fèvre 2018 8 € 45 €
Rully Blanc AOP · Domaine Sarrazin 2017 45 €
Pouilly Fuissé AOC « Nuances » · Jacques & Nathalie Saumaize 2017 9 € 49 €

VALLÉE DU RHÔNE

Viognier Myla IGP Ardèche · Louis Chomel 2018 7 € 29 €
Crozes Hermitage AOP Mûle Blanche · Paul Jaboulet Aîné  2017 54 €
Condrieu AOP · Domaine Boissonnet 2017 13 € 84 €
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet 2018 49 €

PROVENCE

Cassis AOP · Domaine de la Ferme Blanche  2018 9 € 49 €
Côtes de Provence AOP Symphonie Cru Classé ·
Château Ste Marguerite  2019 49 €

SUD-OUEST

Villa chambre d'Amour IGP · Lionel Osmin · Liqueureux 2018 7 € 29 €

LANGUEDOC

Faugères AOP Hautes Combes · Domaine de Fenouillet 2018 38 €

LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl

PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence AOP · Château de Vauclaire 2019 7 € 29 €
Bandol AOP · Château Barthes 2018 36 €
Côtes de Provence AOP Symphonie Cru Classé ·  2019 9 € 49 € 91 €
Château Ste Marguerite
Provence Sainte Victoire AOP Pas du Moine ·  2019 35 €
Domaine Château de Gassier
Sable de Camargue IGP · Domaine le Pive  2019 30 €

LES VINS ROUGES · RED WINES

Millésimes 12 cl 75 cl 150 cl




BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly AOP Pierre Bleue · Dominique Blain Soeurs et Frères	2016		42 €
Saint Amour AOP · Domaine Didier Poitevin	2018	7 €	36 €
Morgon AOP · Domaine Piron	2018		35 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir · Paul Aegerter	2017		39 €
Givry AOP · Domaine Laurent Mouton	2018		54 €
Marsannay AOP · Domaine Bouvier	2017		58 €
Chorey-les-Beaunes AOP · Domaine Tolleot Beaut	2017	13 €	84 €
Chassagne Montrachet AOP · Domaine Marc Antonin Blain	2017		80 €
Nuits Saint Georges AOP · Domaine Bouchard Père et Fils	2014		72 €
Pommard AOP · Domaine Blain Gagnard	2016		95 €

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais « Les Traboules » AOP · Domaine Clusel Roch 	2018		30 €
Syrah IGP Ardèche · Domaine Louis Chomel	2018		29 €
Côtes du Rhône Villages AOP · Domaine du Coriançon M. Vallot 	2018		29 €
Crozes Hermitage Bacchus AOP · Domaine Combat	2017	9 €	49 €
Saint Joseph Emisphère AOP · Domaine Boissonnet	2017		49 € 97 €
Saint Joseph AOP La Tolondière · Domaine Louis Chomel	2017		50 €
Côte Rôtie AOP Cuvée du Plessy · Domaine Gilles Barge	2016	13 €	84 €
Côte Rôtie AOP Les Schistes · Domaine Clusel Roch 	2016		96 €
Hermitage Petite Chapelle La Maison Bleue AOP · Paul Jaboulet Aîné	2015		175 €

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » Frédéric Mabileau 	2017		38 €
---	------	--	------

PROVENCE

Bandol AOP · Moulin des Costes 	2018		52 €
Côtes de Provence AOP Symphonie Fantastique · 	2019		58 €
Château Ste Marguerite			

BORDEAUX

Medoc AOP Mademoiselle « L » · Château La Lagune	2014	9 €	49 €
Moulis en Médoc AOP · Château Poujeaux	2010		99 €

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac AOP · Les Chemins de Carabote 	2015		38 €
---	------	--	------