

## FORMULE DU JOUR

Uniquement du Lundi au vendredi midi (Hors jours fériés)

Plat du jour 14€

Plat du jour et dessert du jour, ou 1/2 St Marcelin ou faisselle 18€

## PLATS

- **Assiette italienne 18€**

Burrata Di Buffala (125gr), tomates cerises marinées au basilic, caviar d'aubergine libanais, focaccia toastée et frottée à l'ail et pignons de pins

- **Tartare de saumon façon Thaï 21€**

Frites maison et salade verte

- **Tartare de bœuf au couteau au pesto Rosso et grana padano 19€**

Frites maison et salade verte

- **Salade Lyonnaise 17€**

Salade verte, œufs pochés, croûtons à l'ail, lardons et vinaigrette

- **Salade César 18€**

Salade romaine, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons à l'ail, filets de poulet panés et sauce César maison

- **Gratin de ravioles à la crème et au grana padano, salade verte 18€**

Supplément chorizo +3€

- **Burger classique, frites maison et salade verte 18€**

Pain burger artisanal, steak haché de bœuf façon bouchère, tomates, oignons, cornichons cheddar et sauce burger

- **Burger Boêm signature, frites maison et salade verte 23€**

Pain burger artisanal, steak haché de bœuf façon bouchère, tapenade de tomates cerises au basilic, taleggio, crème de fromage frais à la truffe noire et Jamón Iberico

- **Suprême de volaille attendri, sauce poulette 19€**

Risotto et asperges vertes à la flamme

- **Tapilla de porc noir ibérique grillé (env. 200gr) 26€**

Jus corsé, polenta crémeuse au parmesan et chorizo, piquillos grillés et farcis aux herbes et aux sèches

- **Poulpe grillé à la plancha sauce chimichurri 23€**

Ecrasé de pommes de terre au pimenton doux, poivrons et oignons rouges grillés

- **Mi-cuit de thon sauce vierge de légumes 20€**

Houmous d'avocats, courgette farcie au fromage frais et au curry et salade d'herbes

- **Pièce du boucher sauce béarnaise (env. 180gr) 19€**

Frites maison et salade verte

- **Tajine d'agneau aux fruits secs (abricots et dattes) 24€**

Navets, carottes et pommes de terre

- **Andouillette Braillon entière à la fraise de veau, sauce moutarde 24€**

Pommes de terre grenailles et salade verte

Prix net – Service compris

### MENU ENFANT (-10 ans) 15€

- **Boisson au choix** : sirop, diabololo, jus de fruit ou coca cola
- **Plat au choix** : Nuggets de poulet, steak haché de bœuf ou côtelette de saumon frais (+2€) accompagnement au choix
- **Dessert** : Crêpe maison au sucre ou 1 boule de glace

### FROMAGES

- **Fromage sec (40gr)** : Taleggio, Queso Manchego ou Stracciatella 5€
  - ½ St Marcellin 4€
  - St Marcellin entier 7€
- **Faisselle** nature, crème ou coulis de fruits rouges 4€
  - Cervelle de canut 5€

### DESSERTS

- **Dessert du jour** 6€
- **Trilogie glacée** framboise, citron et fruits de la passion, tuile aux amandes et crème chantilly 7€
  - Crêpe maison sauce au choix, chantilly et fruits de frais 7€
- **Coulant au chocolat**, sauce chocolat, glace vanille et crème chantilly 8€
  - Crème brûlée à la fève de Tonka 7€
- **Baba au rhum**, coulis de passion et fruits rouges, crème chantilly 8€
- **Soupe de fraises**, boule de glace vanille et crumble aux amandes 9€
  - Fruits frais du moment 6€
  - Café gourmand 10€
  - Thé ou double expresso gourmand 11€
  - Digestif gourmand 15€  
(Limoncello, Baileys, Get 27/31 ou Génépi - 4cl)

### GLACES

*Vanille, chocolat, menthe-chocolat, fraise, framboise, citron, passion, myrtille, clémentine, rhum raisin, café, caramel beurre salé*  
2,50 €/ Boule de glace

Supplément au choix 1€ : Chantilly, coulis de fruits rouges, coulis de fruits de la passion, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé