

ZUCCA

ENTRÉES ET SALADES STARTERS AND SALADS

	Syphon de courge, châtaignes et noisettes, magret fumé , tuile de sarrasin <i>Squash emulsion, chestnuts and hazelnuts, smoked duck breast, buckwheat tuile</i>	14€
	Œuf parfait, déclinaison de champignons, croûtons, ravioles du Dauphiné frits <i>Slow cooked egg, mushrooms declination, croutons and fried Dauphiné ravioli</i>	14€
	Pâté en croûte de la Maison Baraban: cochon français, volaille, pistaches <i>Maison Baraban's gala pie: French pork, poultry, pistachio</i>	16€
	Salade César Poulet: laitue romaine, poulet rôti, croûtons, bacon, véritable sauce césar, parmesan <i>Caesar salad: romaine lettuce, roasted chicken, croutons, bacon, traditional Caesar sauce, parmesan cheese</i>	<i>taille entrée</i> 15€ <i>taille plat</i> 20€
	Salade César Saumon : laitue romaine, saumon fumé, croûtons, véritable sauce césar, parmesan <i>Caesar salad: romaine lettuce, smoked salmon, croutons, traditional Caesar sauce, parmesan cheese</i>	<i>taille entrée</i> 15€ <i>taille plat</i> 20€

PLATS MAIN COURSES

	Poisson selon arrivage grillé à la plancha, petit épeautre à la crème de courge, beurre blanc aux algues <i>Grilled fish of the day, spelt with squash cream, seaweed flavored butter sauce</i>	26€
	Poulpe grillé, patate douce rôtie, carottes, brocolinis à l'ail, crème de chorizo <i>Grilled octopus, roasted sweet potatoe, garlic broccolini, chorizo cream</i>	28€
	Pièce du boucher cuite au beurre, frites et salade verte <i>Butcher's cut, cooked in butter, French fries and green salad</i>	34€
	Suprême de volaille cuit basse température, crème de cèpes, risotto au parmesan <i>Low temperature cooked chicken breast, porcini mushrooms cream, parmesan cheese risotto</i>	24€
	Tartare de bœuf 180g : viande hachée au couteau, échalotte, câpres, cornichons, persil, moutarde, jaune d'œuf, tabasco et sauce worcestershire servi avec frites et salade verte <i>Beef tartare: handcut ground meat, shallots, capers, gherkins, parsley, mustard, egg yolk, tabasco and worcestershire sauce served with French fries and green salad</i>	24€
	Risotto parmesan, fricassée de champignons en persillade et crème de cèpes <i>Parmesan cheese risotto, mushrooms fricassée with parsley et garlic, porcini mushrooms cream</i>	22€

LES INCONTOURNABLES CLASSICS

Smash burger: pain burger, steak haché, cheddar, sauce béarnaise, tomate, salade, cornichons, servi avec salade verte et frites <i>Smash burger: burger bun, ground beef, cheddar, bearnaise sauce, tomato, salad, gherkins, served with green salad and French fries</i>	19€
Club sandwich au poulet: comté, œufs, mayonnaise et laitue romaine accompagné d'une salade <i>Chicken club sandwich: comté, eggs, mayonnaise, roman lettuce, served with green salad</i>	19€
<i>Supplément frites / add French fries +5€</i>	
Fish n'chips de cabillaud, sauce tartare <i>Cod fish n' chips with tartar sauce</i>	23€



Contient du porc With pork



Sans gluten Gluten free



Végétarien Vegetarian

Carte des allergènes disponible au bar. Prix indiqués taxes et services compris.

Allergen card available at the bar. Prices include taxes and service.

FROMAGES CHEESES

		Assortiment de 3 fromages et condiments: Rigotte de Condrieu AOP, St Nectaire AOP, Comté AOP <i>Cheese plate selection, condiments</i>	11€
		Demi Saint Marcelin de la Mère Richard, salade de jeunes pousses <i>Half Saint Marcelin from « La mère Richard », mixed salad</i>	5€
		Saint Marcelin de la Mère Richard entier, salade composée <i>Whole Saint marcelin from « La mère Richard », mixed salad</i>	10€

DESSERTS

	Tiramisu au café, brisure de spéculoos <i>Coffee flavored tiramisu , speculoos crumble</i>	9€		Café/thé gourmand Assortiment de 3 mignardises <i>Gourmet coffee or tea, assortment of 3 mignardises</i>	10€
	Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	7€			
	Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	7,5€		Digestif gourmand Assortiment de 3 mignardises servi avec un digestif de notre sélection <i>Assortment of 3 mignardises , served with a glass of digestif from our selection</i>	18€
	Brioche perdue, caramel, glace vanille <i>French toast style brioche, caramel, vanilla ice cream</i>	7€			
	Gaufre au choix Nutella, sucre ou chantilly <i>Waffle with the condiment of your choice: nutella , sugar or chantilly</i>	6€		Glaces et sorbets Demandez notre selection de parfums <i>Ask for our selection of perfums</i>	
				1 boule 1 scoop	3€
				2 boules 2 scoops	5€
				3 boules 3 scoops	7€

MENU DU JOUR MENU OF THE DAY

	Entrée du jour <i>Starter of the day</i> 9€	
	Plat du jour <i>Main course of the day</i> 18,5€	Pâtes du jour <i>Pasta of the day</i> 17,5€
	Dessert du jour <i>Dessert of the day</i> 7,5€	
	Formule 2 plats 25€ <i>2-course menu</i>	Formule 3 plats 29€ <i>3-course menu</i>
	Cette formule est disponible du lundi au vendredi pour le déjeuner uniquement. Les quantités dépendent du marché et sont donc limitées. Hors vacances scolaires et jours fériés.	
	<i>This menu is available from Monday to Friday for lunch only. Quantities depend on the market and are therefore limited. Excluding school holidays and public holidays.</i>	

 Contient du porc With pork

 Sans gluten Gluten free

 Végétarien Vegetarian