



Restaurant

À pas de loup, la cuisine se fait sans bruit, avec attention et simplicité.

Elle se construit dans le respect du temps, de l'instant et de ce que la nature nous offre, sans jamais chercher à en faire trop.

Nous avons choisi une carte volontairement courte et lisible, pensée comme un point d'ancrage, autour de laquelle gravitent des suggestions qui évoluent régulièrement.

Ces suggestions naissent au fil des saisons, des arrivages et de l'inspiration, et permettent à la cuisine de rester vivante, libre et en mouvement. Certaines assiettes vous accompagnent dans le temps, d'autres ne font que passer.

C'est une façon pour nous de laisser place à la découverte, à la surprise, et au plaisir de revenir.

Ici, on prend le temps de bien faire, de goûter, d'échanger.

La cuisine se partage autant qu'elle se savoure, et chaque visite est une nouvelle promenade.



The MENU

A partager ou pas

Planche mixte 15€

Planche de fromage 13€

Planche de charcuterie 13€

Plat

Omelette

Oeufs BIO, jambon, emmental,
frites maison salade
15€

Fish & Chips

dos de cabillaud pané, frites
maison, sauce tartare,
salade verte
16€

Le burger

Pain féculé de pommes de
terre, steak haché 150g,
tomate, sauce piquante,
cheddar fumé, frites maison,
salade
20€

Pad Thaï

courgettes, carottes,
coriandre,
nouilles de riz
18€

Salade lyonnaise

Salade verte, tomates,
lardons, croûtons,
oeuf BIO poché
17€

Pièce du boucher (viande bovine fr)

Frites maison, salade
24€

Formule midi 15.90€

Plat du jour + Dessert du jour + Café

Plat du jour + Dessert du jour + Café

Suggestion du chef

Voir ardoise

Dessert

Moelleux chocolat



Faisselle

Salade de fruits



Crème brûlée du moment



8€

Prix nets service compris.

les produits "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.