

# = CINTRA =

MAISON FONDÉE EN 1921

## SEUL OU À PARTAGER

La planche de jambon Serrano (10 mois d'affinage) finement coupé, jambon à l'os truffé et foie gras « Maison » accompagnée de toasts grillés 21,95 €

La planche de saumon mariné par nos soins, truite fumée, maquereau au poivre et crème à l'aneth accompagnée de toasts grillés 21,95 €

La planche de fromages : tomme de Savoie, reblochon fermier, Saint-Marcellin et camembert 21,95 €



## LES ENTRÉES

Foie gras de canard « Maison » préparé par notre Chef, chutney de saison et toasts grillés 18,99 €

Escargots au beurre persillé servis dans leurs coquilles : la douzaine 18,99 €  
la demie douzaine 9,95 €

Cappuccino de cèpes « Maison » et sa chantilly à la truffe 17,95 €

Gâteau de Saint-Jacques « Maison » et sa crème de homard 17,95 €

Pâté en croûte Richelieu et sa salade d'herbes mélangées 15,95 €

Assiette de jambon Serrano finement coupé et sa petite salade d'herbes 15,95 €

## LES POISSONS

Bar servi entier rôti au four, citron vert et fleur de sel (20 min. d'attente) 26,90 €

Saumon frais mi cuit, fumé aux épices par nos soins, petits escargots confits et risotto à l'encre de seiche 25,95 €

Belle quenelle de brochet et sa sauce aux écrevisses - spécialité lyonnaise - (20 min. d'attente) 24,50 €

Poisson selon le marché du jour 17,95 €

## LES VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ÉLEVAGES U.E.

Suprême de poulet au foie gras et sa purée « Maison » au beurre doux 28,95 €

Filet de boeuf poêlé, extra tendre, sauce au poivre Voatsipetifery de Madagascar et accompagnement du moment 28,95 €

Duo de ris de veau et rognons de veau en cocotte façon tourte (20 min. d'attente) 26,95 €

Magret de canard au miel d'aubépine et ses légumes racines glacés et sa glace à la betterave 26,95 €

Risotto à la truffe 23,95 €

Traditionnel saucisson lyonnais chaud et pistaché servi avec ses pommes vapeur 22,99 €

Tartare de boeuf Charolais « au couteau » servi avec ses pommes grenailles et sa petite salade 21,95 €

La suggestion du Chef 17,95 €

# = CINTRA =

MAISON FONDÉE EN 1921

## MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

*Gâteau de Saint-Jacques « Maison »  
et sa crème de homard*

ou

*Assiette de jambon Serrano, 10 mois d'affinage  
et sa petite salade*

ou

*Cappuccino de cèpes « Maison »  
et sa chantilly à la truffe*

~

*Saumon frais mi cuit, fumé aux épices  
par nos soins, petits escargots confits  
et risotto à l'encre de seiche*

ou

*Magret de canard au miel d'aubépine, ses légumes  
racines glacés et sa glace à la betterave*

ou

*Traditionnel saucisson lyonnais chaud  
et pistaché avec ses pommes vapeur*

ou

*Belle quenelle de brochet et sa sauce aux écrevisses  
Spécialité lyonnaise (20 min. d'attente)*

~

*Reblochon sélectionné par nos soins,  
dans une ferme d'alpage des Aravis*

ou

*Cake aux pralines lyonnaises  
et sa crème anglaise*

ou

*Moelleux au chocolat  
et son liégeois à la châtaigne*

ou

*Meringue chantilly et coulis de fruits rouges*

49,95 €

## MENU VÉGÉTARIEN

AUTOUR DE LA TRUFFE

*Cappuccino de cèpes « Maison »  
et sa chantilly à la truffe*

~

*Risotto à la truffe*

ou

*Quenelle aux morilles et à la truffe*

~

*Meringue glacée, fraises des bois  
et mûres sauvages*

47,00 €

## SUGGESTIONS DU CHEF

VOIR L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29,95 €

**SENSIBLE AUX ALLERGÈNES ?  
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION**

**PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS**