

ENTREES

Salade de bœuf (jarret de bœuf froid émincé dans une sauce vinaigrette, cornichons, oignons émincés)	11 €
Terrine du Chef (porc, veau, foie de volaille)	11 €
Saucisson chaud, lentilles tièdes	11 €
Salade Lyonnaise (salade verte, croûtons chauds, lardons sautés, œuf mollet chaud)	11 €
Fond d'artichaut et haricots verts	12 €
Saumon mariné à l'aneth	14 €
Foie gras et ses toasts	15 €
Salade d'écrevisses et pamplemousse	16 €
Fond d'artichaut frais au foie gras	16 €
Salade Gourmande (salade verte, haricots verts, champignons frais, foie gras)	17 €

VIANDES

Langue de bœuf	14 €
Bavette à l'échalote, gratin de macaronis	16 €
Tartare de bœuf, pommes sautées, salade verte	17 €
Entrecôte de bœuf garnie	18 €
Tête de veau sauce gribiche	18 €
Escalope de foie de veau sauce Bercy	18 €
Côte de veau rôtie à l'estragon	23 €

POISSONS

Tartare de saumon aux herbes fraîches	18 €
Bar grillé et sa ratatouille	19 €
Daurade rôtie aux herbes	19 €

AUTRES GARNITURES

Gratin de macaronis, légumes du marché, ratatouille. Au choix	7 €
Supplément de sauce aux morilles	10 €
Plat de légumes verts	7 €



Prix nets, service compris

GRANDES SPECIALITES ABEL

Andouillette sauce moutarde _____	14 €
La poule au riz, sauce suprême _____	16 €
Quenelle de brochet en gratin maison (temps de préparation 25 min) _____	18 €
Emincé de foie de veau de la Mère Abel _____	18 €
Rognons de veau sauce Madère, riz pilaf au bouillon de poule _____	18 €
Gratin d'écrevisses _____	24 €
La côte de veau rôtie et son jus, riz pilaf (temps de préparation 25 min) _____	26 €
Le fameux poulet aux morilles à la crème, riz pilaf _____	29 €

Tous nos plats sont accompagnés de riz pilaf, ou pommes sautées

DESSERTS

Crème caramel _____	6 €
Salade de fruits _____	7 €
Mousse au chocolat _____	7 €
Pâtisserie du jour _____	7 €
Tarte fine aux pommes maison _____	8 €
Baba au rhum & sa chantilly _____	8 €
Sorbet au marron & chocolat chaud _____	8 €
Glace vanille & chocolat chaud _____	8 €

FORMULES

MENU « DECOUVERTE DU TERROIR » A 22 €

- Terrine Maison **ou** Salade Lyonnaise **ou** Saucisson chaud aux lentilles
- Poule au riz sauce suprême **ou** Andouillette sauce moutarde
- Dessert du jour

MENU « COMME CHEZ LA MERE » A 33 €

- Fond d'artichaut frais, foie gras **ou** Salade d'écrevisses
- Quenelle de brochet en gratin **ou** Rognons de veau sauce Madère
- Fromage **ou** Dessert du jour

MENU « DEGUSTATION A LA VOUTE » A 39 €

- Foie gras et ses toasts **ou** Salade Gourmande
- Poulet aux morilles à la crème **ou** Gratin d'écrevisses
- ½ Saint-Marcellin **ou** Dessert au choix



Consultez l'ardoise pour nos suggestions et plats du jour