



Nos menus

Formule 20€

Entrée + Plat **ou** Entrée + Dessert **ou** Plat+ Dessert

Formule 25€

Entrée + Plat + Dessert

Formule 28€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Formule enfant (-10ans) 14€

Entrée + Plat + Dessert (en portion adaptée)

NOTRE ENTREE (nous proposons 1 entrée composée)

- Planchette de charcuteries et fromages à partager

Composition :

Le fameux pâté croûte du Chef, saucisson brioché, terrine maison, quiche de légume, 4 fromages de notre assortiments

NOS PLATS (nous proposons 3 plats)

Pour respecter l'arrivage, la saison et la maturité du produit, aucun plat n'est mentionné à l'avance. Il faudra faire confiance au Chef !

- **Le Mijoté** (exemple: mijoté de bœuf paysan, mijoté de veau au safran, mijoté de cerf sauce grand veneur, mijoté de cochon à la moutarde...)

- **Le Terroir** (exemple: gâteau foie de volaille et quenelle, fricassée de poulet à la crème, épaule de veau braisée, bouchée à la reine...)

- **Le rôtisserie** (exemple: poulet fermier rôti, pintade au lard, épaule de cochon, gigot d'agneau...)

Nos plats sont accompagné d'une garniture:

le traditionnel gratin dauphinois ou les frites maison ou la poêlée de légumes de saison

(possibilité de choisir 2 garnitures avec un supplément de 3€)

LES FROMAGES

- Assiette de 4 fromages secs et affinés locaux

ou

- fromage blanc faisselle à la crème

ou

- cervelle des canuts

NOS DESSERTS

Votre assiette de dessert sera une trilogie parmi notre choix !

Exemple de dessert (selon la saison et l'arrivage)

fruits, madeleine au miel, tarte aux fruits, cake, choux à la crème, crumble au fruits, pâté aux pommes, panacotta et confiture maison, clafoutis, flan au safran, brioche au levain naturel...

(entrées, plats, fromages, desserts... proposés sont préparés maison sur place ou fait par nos producteurs locaux.) Chez Monts Restaurant, c'est la cuisine des Monts du Lyonnais !