



## 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 !*