



Le Café de la Place

La Carte

La Formule du jour le midi, du mardi au vendredi

Suggestions à l'ardoise uniquement

Formule Entrée, Plat, Dessert.....	23.00 €
Formule Entrée, Plat ou Plat, Dessert.....	19.00 €
Plat du jour.....	15.00 €
Menu P'tit Gône (jusqu'à 10 ans) - Plat, Dessert et Boisson	13.00 €

Entrées

Œufs de poule Mimosa	9.00 €
Coleslaw aux lentilles vertes du Puy et espuma au Bleu d'Auvergne (V)	9.00 €
Fin velouté d'écrevisses, quenelle et champignons	12.00 €
Pâté croute de sanglier au foie gras et son chutney	16.00 €

Plats

Grand Coleslaw aux lentilles vertes du Puy et espuma au Bleu d'Auvergne (V)	16.00 €
Risotto crémeux aux champignons d'automne et carottes de couleurs (V)	16.00 €
Fricassée de crevettes basilic thaï et sauce aigre douce	21.00 €
Pavé de saumon sauce à l'oseille	21.00 €
La meilleure saucisse purée de l'Ouest lyonnais	19.00 €
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte	20.00 €
L'Andouillette snackée de la Maison Bobosse sauce moutarde à l'ancienne	21.00 €
Pavé de filet de bœuf (env. 180g), sauce au choix	26.00 €

Le MJoté du moment

Civet de cerf aux aïelles, lardons et champignons	24.00 €
---	---------

Les Spécialités - Uniquement soir et week-end :

Les Grenouilles en persillade, gratin dauphinois (<i>uniquement sur réservation</i>)	21.00 €
Côte de Bœuf (<i>Origine France, 1 kg pour 2 pers</i>), sauce au choix	38.00 €/pers

Fromages & Desserts (tous nos desserts sont fait-maison)

Assiette de fromages affinés ou St Marcellin	7.50 €
Faisselle (<i>nature, crème ou coulis de fruits de saison</i>)	6.00 €
Salade de fruits frais	7.50 €
Ile flottante	7.00 €
Mousse au chocolat	7.00 €
Crème brûlée aux zestes d'orange et cannelle	7.50 €
Tarte sablée aux pralines	7.50 €
Coupe Colonel (<i>sorbet citron et vodka</i>)	8.00 €
Pavlova aux cerises griottes à la liqueur, façon forêt noire	8.50 €

Prix nets en euros TTC, Service compris / (V) Plat Végétarien / Viande Origine Rhône ou France

contact@cafedelaplace-tassin.fr | 04 78 34 69 69