

CHANTECLAIR

À PARTAGER

Poulet Pané aux Cornflakes	8.50
Sauce barbecue	
Planche Mixte	15.90
Jambon truffé, rosette Lyonnaise, jambon Serrano, demi-Saint-Marcellin, Comté	
Houmous de Pois Chiche	5.90
Pain toasté	
Nems de Poulet (4 pièces)	7.50
Sauce sweet chili	
Assiette de Frites	4.50
Sauce cheddar	



SALADES

César	14.50
Salade romaine, Grana Padano, bouchées de poulet pané aux cornflakes, tomates cerises, oignons frits, sauce César	
Thaï	15.50
Nems de poulet, crevettes marinées au sésame, vermicelles de riz, légumes croquants, coriandre, cacahuètes grillées, sauce thaï	
Lyonnaise	13.50
Mesclun, lardons, œuf poché, croûtons dorés	



ENTRÉES

Soupe à l'Oignon Gratinée	9.00
Terrine de Campagne aux Noisettes	9.50
Salade verte, confit d'oignons	
Gravlax de Saumon	12.00
Crème frappée au citron, pain toasté	
Oeuf en Meurette	9.00
Oignons, lardons, champignons, sauce vin rouge	
Escargots en Persillade (6 pièces)	9.80
Os à Moelle Gratiné	9.50
Pain grillé	

PLATS

Gratin de Macaronis, Jambon Truffé	15.50
Salade verte	
Faux-Filet de Bœuf Français	21.50
Sauce Poivre, frites, salade verte	
Cuisse de Canard Confite	18.50
Pommes de terre grenailles, salade verte	
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	19.50
Epinards frais en branche, riz basmati	
Paleron de Bœuf Confit au Vin Rouge	19.50
Purée de pommes de terre, oignons, lardons, champignons	
Filet de Bar Rôti	17.50
Mousseline de courge, émulsion noisette	
Andouillette, Sauce Moutarde	16.50
Frites, salade verte	
Tartare de Bœuf	17.50
Frites, salade verte	
Beef Burger	17.50
Bœuf haché, cheddar, confit d'oignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne, servi avec des frites	

CHANTECLAIR

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans
10.50

Chick and Chips x4
Ou
Petit Burger
avec des frites

Sirop à l'eau
Ou
un jus de pommes

Gaufre
Ou
Une boule de glace

MENU LE BOUILLON

A l'ardoise
Plat du jour 14.00

Entrée + Plat
Ou

Plat + Fromage/dessert - 20.00

Ou

Entrée + Plat + Fromage/Dessert - 25.00

Avec une fillette de vin blanc ou rouge - 29.00

MENU CHANTECLAIR 35€

Gravlax de Saumon
Crème frappée au citron, pain toasté
Ou

Escargots en Persillade

Paleron de Bœuf Confit au Vin Rouge

Purée de pommes de terre, oignons,
lardons, champignons

Ou

Quenelle de Brochet, sauce Homardine

Epinards frais en branche, riz basmati

Fondant au Chocolat

Glace vanille, chantilly

Ou

Crème Brûlée à la Vanille

DESSERTS

Demi-Saint-Marcellin
Affiné « Mère Richard »

4.00

Faisselle de Fromage Blanc
Nature, crème ou confiture

4.00

Crème Brûlée à la Vanille

5.90

Nos Coupes

Glacées 1 boule

2.90

2 boules

4.90

3 boules

6.50

(Vanille, chocolat, pistache,
caramel beurre salé,
marron, citron, fraise)

Profiterole

6.90

Glace vanille, sauce chocolat

Café ou Thé Gourmand

7.90

Fondant au Chocolat

6.90

Glace vanille, chantilly

Gaufres

6.90

Garnitures au choix : sucre,
Nutella, caramel beurre salé,
chantilly, crème de marron

Baba au Rhum Tradition

7.90

Chantilly

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.