

L CKERS

CUISINE D'INSPIRATION:
ENTRE EXOTISME ET TRADITION

NOTRE CARTE S'ADAPTE AU GRÉ DES SAISONS

À PARTAGER, OU PAS

POULET DU CHEF	16€
Pané au panko, sauce okonomiyaki et mayo wasabi.	
STRACCIA-BELLA	13€
Focaccia, stracciatella.	
AUBERGINE	14€
Panée au panko, sauce wasabi.	
SAUMON	16€
Gravlax à l'orange, crème montée aux agrumes.	
TATAKI	18€
Boeuf au sésame, caponata italienne.	

PLATS

CORDON ROUGE 23€
Filet de poulet, coppa, comté fondant et sauce mornay au comté.
Accompagnement au choix

BUTTERNUT 19€
Déclinaison de butternut, jaune d'oeuf frit, duo de champignons,
émulsion au parmesan.
Accompagnement au choix

CABILLAUD 25€
Nacré, beurre blanc vanillé et huile d'herbe.
Accompagnement au choix

RISOTTO 22€
Au butternut, crème de parmesan.

FILET DE BOEUF 29€
Sauce soja et échalotte.
Accompagnement au choix

BÊTE DE CÔTE (à partir de 2 personnes) 98€ / kg
Côte de boeuf, Aubrac de la boucherie Lambert.
Accompagnement au choix

LE GRAND BAIN
Pièce de poisson selon arrivage.
Accompagnement au choix

ACCOMPAGNEMENTS :
Salade verte, vinaigrette Thai / Caponata / Écrasé de pommes de terre
(+4€ pour un accompagnement supplémentaire)

DESSERTS

TARTE CITRON Meringuée déstructurée.	11€
CARPACCIO D'ANANAS Coulis de fruits rouges, sirop de cannelle.	9€
BRIOCHE PERDUE Boule de glace vanillée, chantilly pralinée.	12€
LE COOK'ERS Cookie géant, caramel beurre salé, cacahuètes et pépites de chocolat.	19€

GLACES ARTISANALES

Production de la région Lyonnaise

PEANUTS PARTY Chouchou, cacahuètes caramélisées et rubans de caramel.	6€
FRAMBOLITCHI Mélange de litchi et framboise.	6€
PASTIS ON THE ICE Sorbet au Pastis 51. (2cl de Pastis +2€)	6€