

Nous sommes ouverts !!

NOS HORAIRES

ouvert	MIDI	SOIR
	Lundi	<i>fermé</i>
	mardi	<i>fermé</i>
	<i>Mercredi fermé</i>	<i>fermé</i>
	jeudi	<i>fermé</i>
	vendredi	<i>fermé</i>
	samedi	<i>fermé</i>
	dimanche	<i>fermé</i>

Ouverts de 9h00 à 16h30

Le Dimanche au déjeuner
Menu prix unique 40.00€
"Balade de saison"

(choix parmi 2 entrée + choix parmi 2 plat + fromage + dessert)

Cuisine principalement de produits locaux, de saison et en direct de nos producteurs des Monts du Lyonnais

Du Lundi au Vendredi (fermé le mercredi)
A l'ardoise

et menu du Jour "canaille" à 16.00€

(entrée - plat - dessert)
(du lundi au vendredi sauf jour férié)

Le Samedi au déjeuner
A l'ardoise

Eaux filtrées plates et gazeuses "Fresh" inclus !

Notre spécialité?

Cuisine de saison,
fait maison,
familiale
et locale !

Notre ardoise évolue en fonction du marché, des produits de saison et en direct nos producteurs ...
très heureux de vous accueillir.

A LA CARTE

ENTREE

Le fameux Pâté croûte du Chef (Cerf et foie gras, fine gelée aux Coteaux du Lyonnais)	9.00€
Terrine de foie gras maison, toast pain d'épices	10.00€
Vol au vent d'escargots de nos Monts	9.00€
Quiche du moment (brocolis, tomme fermière)	5.00€

PLAT

Epaule de veau fermière braisée (Veau de St Laurent de Ch., J-J Blein) petits légumes de saison et le traditionnel gratin dauphinois	18.50€
Fricassée de poulet fermier, à la crème et aux morilles (Volaille de St Laurent de Ch., J-J Blein) petits légumes de saison et le traditionnel gratin dauphinois	18.50€
Œuf parfait dans son jardin de légumes (Œuf plein air de Coise, Mr Crozier) et le traditionnel gratin dauphinois	15.00€
Plat du menu canaille	9.50€

FROMAGE de nos montagnes

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges	3.50€
Plateau de fromages secs	6.50€

DESSERT

Crème brûlée au Safran des Monts du Lyonnais	6.50€
Coupe de glace "Williamine" (2 boules sorbet poire + eau vie poire artisanale de Pascal)	6.50€
Moelleux au chocolat	6.50€
Dessert du menu canaille	4.50€

Ce menu change tous les jours
Voici un exemple :

MENU CANAILLE 16.00€

"Plats Canailles" : Ce sont des recettes de bistrot qui réunissent les gourmands en toute convivialité autour de bons petits plats qui ont fait leurs preuves dans la cuisine française et étrangère.

Quiche du moment
(brocolis, tomme fermière)

* * *

Poulet fermier rôti / frites maison
(Volaille de St Laurent de Ch., J-J Blein)

* * *

Brioche aux pralines

Pour tout changement dans ce menu, les prix seront comptabilisés à la carte

A l'ardoise

Du lundi au samedi

**Le dimanche midi,
menu à prix unique 40€**

(mise en bouche / 1 entrée parmi un choix de 2 entrées / 1 plat parmi un choix de 2 plats/ 1 fromage / 1 dessert)

Nos producteurs de confiance!

■ Nos Producteurs des Monts du Lyonnais

Ici, nous travaillons avec quelques producteurs de nos Monts du Lyonnais qui font un travail exceptionnel et nous les remercions:

“CÔTÉ NOURRITURE”

Pleurotes et shiitakes, famille Piégay, st Martin en Haut

Escargots de Benjamin Martin "**L'escargot Autrement**", Les Halles

Fruits et Légumes de saisons: - Mr Claron & Fils, Thurins

Viande de porc, veau, bœuf, lapin, boudin... de Mr & Mme Blein "**Les Trésors de la Nature**", St Laurent de Chamousset

Volailles : - Mr & Mme Blein "Les Trésors de la Nature", St Laurent de Chamousset

Cerf, **élevage de Cerf** de Mr Berthet à Haute Rivoire

Fromages: - Blanc fermier, yaourt et lait de Mr et Mme Blanc "la Ferme du Menhir", Duerne
- Fromages de Vache de Mme Bazin Annick, Duerne
- Fromages de Vache de la Ferme du Pré Neuf, Rontalon
- Fromages de Chèvre, Mr Bonnard Gilles "Cabriens des Monts", St Martin en Ht

Glaces et sorbets de La Ferme, Magali Bourrin, St Martin en Haut

Safran des Monts du Lyonnais, Mr&Mme Marinier, Pollionnay

Artisan Boulanger, Reynard François, **Le Rendez-vous des Saveurs** à Duerne

Miel du Rucher d'Yzeron, Cendrine Testard, à Montromant

Farines de petit épeautre, de sarrasin et **T80**: Le Jardin des roches, E. et F. Bonnard, Duerne
Huile de colza grillée, Le Jardin des roches, E. et F. Bonnard, Duerne



Nos producteurs de confiance!

■ Nos Producteurs des Monts du Lyonnais

Ici, nous travaillons avec quelques producteurs de nos Monts du Lyonnais qui font un travail exceptionnel et nous les remercions:

“CÔTÉ BOISSONS”

Apéritifs à base de cerises, **Distillerie Chamblance**, L'arbresle

Jus et nectars de fruits, Mr Claron & Fils, Thurins

Bières artisanales, La soyeuse, Rontalon

Vins des Coteaux du Lyonnais - Domaine Morillon, Fleurilleux-sur-l'arbresle

- Domaine R. Descotes, Millery
- Domaine de Prapin, Taluyers
- Domaine Condamin-Bernard, Taluyers

Vin Pétillant "**Rosé Perlé**", Domaine Morillon, Fleurilleux-sur-l'arbresle

Liqueurs et Digestifs, Pascal Nalin, Meys

Infusions, "**une pause bien être**", Géraldine Bénérière, Duerne

L'eau que nous vous servirons utilise le concept **FRESH®**

(**FRESH®** est un concept dans la mouvance actuelle du développement durable et de la qualité. Les plus grands restaurateurs du monde font aujourd'hui le choix de servir **FRESH®** dans leur établissement. En effet, grâce à ce procédé de micro-filtration unique, ils proposent à leurs clients une eau, plate ou pétillante, au goût parfaitement neutre qui permet de conserver toutes les saveurs des plats et les arômes des vins. En faisant ce choix, le restaurateur et le consommateur entrent dans une démarche éco-citoyenne et contribuent ainsi à réduire les coûts de transport et le recyclage de tout l'emballage. L'eau est produite sur place en quelques secondes et libre de tout produit chimique, les sels minéraux naturellement présents sont conservés. **FRESH®** peut être bue l'esprit tranquille).

FERMETURE DU RESTAURANT

- Service du Midi : L'établissement ferme ses portes à 16h15, heure à laquelle il est demandé au client de libérer les tables afin de permettre de procéder au nettoyage pour le prochain service.

#COVID19, gestes barrières à respecter.

Votre réservation

Merci à notre aimable clientèle de bien reconfirmer sa réservation juste quelques jours avant votre venue.

Il est très important de nous recontacter si un changement intervient (par exemple : changement du nombre de convives...)

Et surtout bien rappeler le restaurant si un imprévu se présente et que vous ne pourrez pas venir.

Merci !

Restaurant LE PLAISIR DES GOURMANDS
2 Route des Courtines
69850 DUERNE

TEL 04.72.30.04.46

Nous acceptons les règlements :

- en espèces



- chèque vacances ANCV



- - par carte bancaire



X Attention, nous n'acceptons pas les tickets resto papier X