

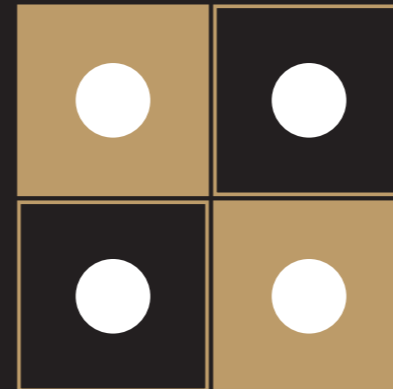


**Frédérique, notre Chef de cuisine, et son équipe**

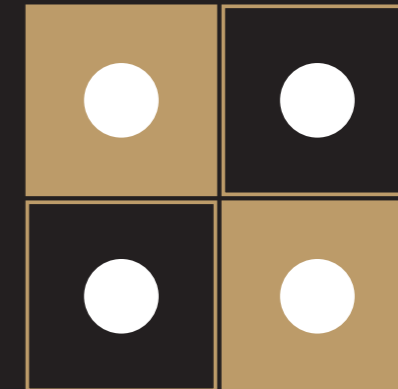
vous proposent une carte aux couleurs de saison.

Sur place, ils vous préparent une cuisine de goût

et de qualité.



r e s t a u r a n t  
**Le Cabochon**



r e s t a u r a n t  
**Le Cabochon**

INFORMATIONS / RÉSERVATIONS

**TAPEZ 9 / DIAL 9**

### /// LES ENTRÉES

- Entrée du jour . . . . . 7.00 €
- Salade de tomates Caprese . . . . . 8.00 €
- Carpaccio de boeuf aux Copeaux de parmesan, salade mesclun . . . 11.90 €
- Cannelloni de courgettes au Chèvre frais, vinaigrette de betterave . . . 9.50 €
- Velouté aux petits pois glacé, espuma de carottes au lard . . . . . 7.90 €

### /// LES ASSIETTES GOURMANDES

- La grande salade lyonnaise . . . . . 12.00 €
- Salade océane . . . . . 13.00 €
- Salade Caesar . . . . . 12.90 €
- Tagliatelles ou risotto du moment . . . . . 12.00 €

### /// CABOCHON BURGERS

- Burger de boeuf à l'italienne, Coppa et gorgonzola . . . . . 16.80 €
- Burger de saumon, crème à l'aneth et citron vert . . . . . 16.80 €

### FORMULE RAPIDO . . . . . 13.50 €

Quenelle de brochet sauce Nantua & Faisselle de fromage blanc

### PLAT DU JOUR . . . . . 13.00 €

### /// LES VIANDES

- Brochette de volaille grillée, émulsion citron vert . . . . . 14.00 €
- Magret de canard au miel et fruits rouges . . . . . 16.90 €
- Tartare de boeuf et son accompagnement . . . . . 16.50 €
- Coeur de rumsteack grillé . . . . . 15.50 €  
Sauce BBQ ou Saint-Marcellin

### /// LES POISSONS

- Pavé de saumon au beurre blanc, gingembre et baies roses . . . . . 14.50 €
- Filet de loup à la méditerranéenne . . . . . 18.90 €  
(Tomates, basilic, ail, oignons et dés de courgettes)
- Eventail de filet de rouget, huile basilic et pignons de pin . . . . . 15.50 €

### /// LES FROMAGES

- Faisselle de fromage blanc à la crème, au coulis ou au miel . . . . . 5.50 €
- Demi Saint-Marcellin . . . . . 5.50 €

### /// LES DESSERTS

- Dessert du jour . . . . . 6.50 €
- Tarte orange / mangue revisitée, chantilly . . . . . 6.90 €
- Tiramisu à la fraise, au spéculos et sorbet citron vert . . . . . 7.90 €
- Crumble maison aux éclats de noisettes à la banane, rhubarbe, pomme et glace pralinée. . . . . 7.50 €
- Fondant au chocolat noir, sauce carambar, glace vanille . . . . . 7.00 €
- Café ou thé gourmand . . . . . 6.00 €

### MENU AFFAIRES

Entrée + plat + dessert . . . . . 24.00 €

Entrée + plat **OU** plat + dessert . . . . . 18.00 €

L'entrée du Jour **OU** La salade lyonnaise du Cabochon

Le plat du jour **OU**

Pavé de saumon au beurre blanc, gingembre et baies roses **OU**

Brochette de volaille grillée

Le dessert du Jour **OU** Faisselle de fromage blanc

### FORMULE GRANDE ASSIETTE

Grande assiette + dessert . . . . . 16.50 €

La grande salade lyonnaise du Cabochon **OU**

Salade Caesar **OU**

Salade océane **OU**

Les tagliatelles **OU**

Risotto du moment

Le dessert du jour **OU** Faisselle de fromage blanc

### FORMULE ENFANT

Plat + dessert (jusqu'à 12 ans) . . . . . 8.90 €

Blanc de volaille à la crème **OU** Filet de poisson

Glace **OU** Fromage blanc

RESTAURANT LE CABOCHON 04 72 84 10 48

111, boulevard Vivier Merle • 69003 LYON

Du lundi au vendredi midi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. From Monday to Friday noon, from 12:00 pm to 2:30 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm

INFORMATIONS / RÉSERVATIONS

**TAPEZ 9**

Une majoration de 1.00 € par plat, entrée, dessert, boisson... sera facturée en room service. Pour vous assurer une qualité optimum, nous utilisons parfois des fonds blancs, bruns et fumets préparés. Tarifs TTC, service compris, hors boissons. 20/04/15