

# Autour des Vins du Beaujolais et du Mâconnais

Une cuisine simple entièrement élaborée à la Maison  
Sur la base de produits frais  
(*Simple home made cuisine on fresh products basis*)

## Les charcuteries Beaujolaises et jambon Serrano (Beaujolais charcuterie and raw Serrano Ham)

Assiette de Jambon Serrano €9.50  
*Raw Spanish ham*

Terrine Maison du moment aux pistaches €8.00  
*Home made pâté of the day with pistachios*

Véritable rosette de Lyon au Jambon €7.00  
*Lyons dry pork sausage*

Assiette de charcuterie assortie €12.00  
*Mix charcuterie plate*

Terrine de foie gras Maison €15.00

**Verrine fondante d'aubergines et poivron**  
Coulis de tomate et tranche de chèvre €7.00

### Les Salades du Coq

**L'italienne** €12.00  
(melon, jambon cru, mozzarella, tomate confite)

**La landaise** €15.00  
(magret fumé, foie gras)

**La marine** €12.00  
(saumon fumé, crevettes marinées, légumes confits)



## Taverne Beaujolaise

**Toute notre cave  
Est disponible  
À la vente à emporter**  
(all our wine from the  
cellar available  
for take away)

### Les plats chauds (hot dishes )

Saucisson Lyonnais cuisiné au Julié纳斯 €13.00  
*Lyons sausage cooked in Julié纳斯 wine*

Andouillette Bobosse tirée à la ficelle, sauce moutarde (15mn) €13.00  
*Andouillette in a mustard sauce*

Quenelle de brochet, sauce crustacés (20mn) €12.00  
*Traditional Lyon Pike Mousse in crayfish or lobster sauce*

Plat du jour à l'ardoise  
*Today specials on the black board*

Garniture supplémentaire €2.00  
*Extra side order*

# Autour des Vins du Beaujolais et du Mâconnais

## Le menu du Coq

€23.00

Terrine Maison du moment aux pistaches

Ou

Verrine de fondant d'aubergine

Au poivron et au cumin

Coulis de tomate et lamelle de chèvre

Quenelle de brochet, sauce crustacés

Riz pilaf

Ou

Saucisson mijoté au vin de Juliéas

Lentilles vertes du puy en vinaigrette

Ou

Andouillette Bobosse tirée à la ficelle,  
sauce moutarde

Fromage blanc à la crème

Ou

Dessert au choix

Aucune modification du menu n'est acceptée  
(+€2.00 pour fromage de Cevenes ou demi Saint Marcellin)

**Toute notre cave**

**Est disponible**

**À la vente à emporter**

**(all our wine from the  
cellar available  
for take away)**

## Les Fromages

### *Local Cheese*

Saint Marcellin Renée Richard entier €9.00

Saint Marcellin Renée Richard demi €5.00

Assiette de fromages de Cevenes €7.00

Cervelle de Canut €3.50

Fromage blanc à la crème €3.50



**Taverne  
Beaujolaise**

## Les Desserts Maison en verrine (home made sweets)

Riz au lait à la compote de fruits frais du moment €4.50

*(Rice cooked in milk with seasonal fruit purée)*

Crème caramel riche en vanille €4.00

*(rich vanilla caramel custard)*

Mousse au chocolat Guanaja Valrhona €6.00

*(rich chocolate mousse)*

Parfait glacé au pruneau et à l'Armagnac, sauce pruneau Armagnac €8.00

*(plum and Armagnac creamy ice cream with an Armagnac sauce)*