**TAPAS**

**Pommes de terre Coin de Rue**  7 €

*Sauce aux fromages*

**Samoussa végétarien** (X6)  12 €

*Sauce aigre douce*

 **Terrine du chef** 13 €

 *Pickles d’oignons rouges*

**Nems de volaille** (X6) 13 €

*Sauce aigre douce et sucrine*

**Tenders de poulet pané aux graines** 13 €

*Crème aux herbes (X5)*

**Brochettes de poulet maison** (X5) 14 €

*Sauce à la cacahuète*

**Planche de charcuterie** 16 €

*Beurre & cornichons*

**Planche de fromages**  16 €

*Sélection La Mère Richard*

**Planche mixte** 18 €

*Charcuteries & fromages*

**Mont d’or rôti à partager 500g** 22 €

(Cuisson 25 minutes) + 5€ pommes coin de rue

Prix nets en euros, service compris.

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être

consultées à l’accueil

**ENTRÉES**

**Entrée - Plat**

**Entrée du jour 11 € - 18 €**

*Du lundi au vendredi midi*

**Escargots de Bourgogne en persillade** Les 6 **- 9 €**

 Les 12 **- 14 €**

**Petits nems de volaille (X6) 13 €**

*Sucrine croquante & sauce Thaï*

**Terrine du chef 13 €**

*Pickles d’oignons rouges*

**Brochettes de poulet marinées (X5) 14 €**

*Sauce à la cacahuète*

**Toast de Saint-Marcellin, échalote confite**  **15 €**

*Salade, haricots verts & noix*

**Aubergine rôtie au cumin & burrata fumée**  **16 €**

*Coulis de piquillos*

**Ceviche de poisson mariné 17 €**

*Citron, coriandre, oignons rouges & radis*

**PLATS**

**Purée-saucisse lyonnaise BIO 17 €**

*Avec un p’tit volcan pour mettre un jus dedans*

**Mafaldine à la crème de gorgonzola**  **19 €**

*Épinards frais*

**Tartare de bœuf préparé par nos soins 22 €**
*Charolais au couteau (180g)*

*Salade verte & Pommes coin de rue*

**Volaille aux épices façon tajine 23 €**

*Semoule aux fruits secs*

**Foie de veau persillé au beurre noisette 23 €**

*Garniture au choix*

**Dos de cabillaud poêlé 26 €**

*Vierge de légumes et haricots verts*

**Escalope de filet mignon de cochon panée 26 €**

*Cervelle de canut, garniture au choix*

**Poisson du marché entier rôti 26 €**

*Beurre blanc, garniture au choix*

**Tende de lèche de bœuf au beurre noisette 28 €**

Garniture au choix

**GARNITURES AU CHOIX :** Purée maison, Mafaldine au beurre, poêlée d’haricots verts, pommes coin de rue (garniture supplémentaire à 5 €)

**FROMAGES**

**Faisselle de fromage blanc 5 €**

**Cervelle de canut 6 €**

**Demi Saint-Marcellin de *La mère Richard* 7 €**

**Planche de fromages à partager *(3 à 6 pers)*  16 €**

*Sélection de la Mère Richard*

**DESSERTS**

**Dessert du jour** *(du lundi au vendredi midi)* **6 €**

**Crème brulée à la vanille de Madagascar 8 €**

**Baba au rhum, chantilly vanillée 9 €**

**Café gourmand *(4 pièces)* 9 €**

**Finger au chocolat et noisette, coulis exotique 10 €**

**Tartelette framboise, pignons et crème d’amandes 10 €**

**Cheesecake spéculoos vanille 10 €**

**Champagne ou Digestif gourmand** ***(4 pièces)*** **16 €**

PRIVATISATION

7j/7

Idéal pour tous types d’évènements,
notre restaurant et le savoir-faire de nos équipes vous permettent de recevoir vos convives dans les meilleures conditions et profiter pleinement de ces instants.

**Faites votre demande à :**

Aurélie FIOC

06 62 48 55 36

04 78 72 97 17

contact@ocapot.fr

Menu groupe à partir de 30,50 € TTC hors boisson

Journée séminaire à 50€ HT tout compris

CAPACITÉ D’ACCUEIL

 **Théâtre U Repas Cocktail**

La Villa 24p 18p 20p 28p

Le Bar - - 30p 55p

La Grande salle 70p 45p 80p 90p

Terrasse du haut - - 120p 160p

Terrasse RDC - - - 180p