

# ENTRÉES

## Entrée - Plat

Entrée du jour <i>Du lundi au vendredi midi</i>	11 € - 18 €
Terrine des chefs maison <i>Salade, condiments &amp; confiture d'oignon</i>	12 €
Trio de carpaccio de betterave  <i>Éclats de pistache &amp; crème de chèvre au miel</i>	13 €
Véritable salade Lyonnaise <i>Œuf poché, lardons, croûtons</i>	13 € - 17 €
Salade façon César au poulet pané <i>Œuf dur, maïs, copeaux de parmesan, croûtons</i>	15 € - 20 €
Tartare de saumon gravlax <i>Mangue, avocat, vinaigrette au wasabi</i>	16 € - 22 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison, toast <i>Chutney d'oignon rouge au vinaigre de grenade</i>	18 €

# PLATS

Linguine au citron  <i>Ricotta &amp; asperges</i>	19 €
Quenelle de brochet sauce Nantua <i>Écrevisses &amp; riz blanc</i>	22 €
Steak de thon mi-cuit <i>Tapenade d'olives, persillade &amp; pommes rissolées</i>	23 €
Demi poulet rôti et son jus <i>Frites maison &amp; salade</i>	24 €
Poisson du marché entier <i>Sauce vierge, garniture au choix</i>	25 €
Escalope de veau milanaise <i>Linguine au citron &amp; copeaux de parmesan</i>	28 €
Filet de Bœuf Charolais de 250g <i>Façon Rossini, garniture au choix</i>	32 €
Tartare de bœuf, classique ou César <i>Charolais au couteau (180g), salade verte et frites</i>	20 €
« Gros » tartare de bœuf classique <i>Charolais au couteau (360g), salade verte et frites</i>	28 €
Garniture supplémentaire <i>Salade verte, frites maison, linguine au citron, haricots verts au beurre et à l'ail, riz blanc</i>	5 €

## FROMAGES

Faiselle de fromage blanc	5 €
Demi Saint-Marcellin de La mère Richard	6,5 €
Planche de fromages à partager (3 à 6 pers)	16 €

## DESSERTS

Dessert du jour ( <i>uniquement en semaine</i> )	6 €
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	7 €
Salade de fruits frais <i>Tuile aux amandes</i>	8 €
Tuiles croustillantes, compotée de fraises <i>Crème à la vanille de Madagascar</i>	9 €
Dôme de Succès au chocolat maison	10 €
Brioche perdue à la praline <i>Glace à la vanille</i>	10 €
Café gourmand (4 pièces)	9 €
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 29 € TTC hors boisson

Journée séminaire à 49€ HT tout compris

## CAPACITÉ D'ACCUEIL

	<b>Théâtre</b>	<b>U</b>	<b>Repas</b>	<b>Cocktail</b>
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