



**Tous l'équipage  
du Plaisir Des Gourmands  
vous souhaite  
une très belle année 2022 !**

## Fermeture du restaurant jusqu'au dimanche 27 février inclus

Cette période de l'hiver est compliquée pour notre activité (les gens sortent moins et l'énergie pour notre fonctionnement est plus chère...) de plus le Covid nous apporte beaucoup de soucis (nombre important d'annulation car une personne est cas contact ou positive donc toute la table est annulée...)

Espérons que notre rentrée sera plus sereine !

### NOS HORAIRES A LA RENTREE:

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

**Le Dimanche au déjeuner**  
**Menu prix unique 38.00€**  
**"Balade dans les Monts du Lyonnais"**

(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 canaille à 15.00€**  
(du lundi au vendredi sauf jour férié)

**Le Samedi au déjeuner**

**A l'ardoise**

**Menu enfant**  
**Jusqu'à 10 ans 12.00€**  
**de 10 ans à 14 ans 19.00€**

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

**Ardoise donnée à titre d'exemple,  
évolue en fonction du marché du jour  
chez nos producteurs locaux**

Notre ardoise a  
partir de mars 2022

### ENTREE

- |   |       |
|---|-------|
| * Le Fameux Pâté croûte du Chef                                     | 7.50€ |
| * Œuf parfait, betterave farcie au bleu des Monts du Lyonnais, noix | 5.50€ |
| * Vol au vent d'escargots de nos Monts                              | 6.50€ |
| * Entrée du menu Canaille   | 4.00€ |

### PLAT

- |   |        |
|---|--------|
| * Epaule de veau fermière braisée,<br>petits légumes et gratin dauphinois   | 15.00€ |
| * Poulet fermier à la crème et aux morilles<br>petits légumes et gratin dauphinois  | 17.00€ |
| * Pièce de bœuf de Mme Blein , sauce poivre vert,<br>petits légumes et gratin dauphinois<br>(Bœuf origine Mont du Lyonnais, environ 200g) | 19.00€ |
| * Le plat du menu Canaille  | 8.00€  |

### FROMAGES DE NOS MONTAGNES

- \* Fromage blanc fermier à la crème / nature ou coulis de fruit rouge 3.00€
  
- \* Plateaux de fromages secs des Monts du Lyonnais 6.00€

### DESSERT

- \* La coupe de glace williamine 6.00€  
(2 boules de sorbet poire et eau de vie poire artisanale)
  
- \* crème brûlée au safran de Pollionnay 5.50€
  
- \* Meringue glacée 5.50€
  
- \* le dessert du menu canaille 3.00€

### A l'ardoise

**Du lundi au samedi**

-----

**Le dimanche midi,  
menu à prix unique 38€**

**(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  
- La ferme du crêt des Fées, Duerne

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  
- La ferme du crêt des Fées, Duerne

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 "Cabris des Monts", St Martin en Ht  
- Fromages de brebis, Mr Magnin "La ferme des Templiers", St Martin en Ht  
- Fromage de vache de la cave d'affinage de Duerne, Les 2 chapelles

**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 Bénière, Duerne

**L'eau** que nous vous servons 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 et port du masque pour vos déplacements dans notre établissement sont de rigueurs.*

## Mise en place du pass sanitaire

Conformément aux réglementations gouvernementales françaises pour la lutte contre la Covid-19, le **pass sanitaire** sera demandé à l'arrivée des clients, à partir du 9 août 2021.

Le **pass sanitaire** consiste en la présentation, numérique (via l'application « TousAntiCovid ») ou papier, d'une preuve sanitaire, parmi les 3 options suivantes :

- Schéma vaccinal complet et valide (7 jours après la 2ème dose)
- Test négatif de moins de 48h (PCR/antigénique)
- Test RT-PCR positif attestant du rétablissement de la Covid-19, datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Le **pass sanitaire** pour les personnes de 12 à 17 ans est repoussé au 30 septembre 2021.

Merci de votre coopération