



MENU DU MARCHÉ

Entrée + plat *ou* plat + dessert : 22 €

Entrée + plat + dessert : 26 €

Du mardi 11 janvier au vendredi 14 janvier, uniquement le midi

Gambas sautées au saté, salade de chou, sésame et coriandre

Ou

Velouté de châtaignes, coing confit, noisettes torréfiées

Filet mignon de porc, haricots blancs, butternut, soubressade

Ou

Truite « Murgat », légumes racines, bouillon raifort

Mousse mangue, biscuit pistache, fruit de la passion

Ou

Dacquoise, mousse au chocolat, fruits secs



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et français.
Bon appétit !



MENU ØF THE WEEK

Starter + main course or main course + dessert : € 22

Starter + main course + dessert : € 26

Tuesday, January 11th to Friday, January 14th, lunch only

Prawns sautéed in satay, cabbage salad, sesame and coriander

Or

Cream of chestnut soup, candied quince, roasted hazelnuts

Pork filet mignon, white beans, butternut, soubressade

Or

"Murgat" trout, root vegetables, horseradish broth

Mango mousse, pistachio cookie, passion fruit

Or

Dacquoise, chocolate mousse, dried fruits



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON