

# QUANTINE

## MENU

### ENTRÉES

Pâté en croute		15 €
Terrine		13 €
Tartare de saucisson		14 €
Œufs en meurette		8 €
Straciatella, tomates cerise rôties		14 €
Salade lyonnaise		14 €
Salade de chèvre		14 €
Salade César		14 €
Cecina de bœuf de galice	22 €	
Cecina Wagyu	37 €	
Boudin noir poêlé		13 €
Carpaccio de boeuf maturée		8 €
		22€

### VIANDES

#### CÔTES DE BŒUF MATURÉES

(Prix au kg, race et provenance affichées sur place)

Bavette de bœuf		26 €
Onglet de bœuf		28 €
Faux filet de bœuf maturé		34 €
Entrecôte de bœuf Angus		38 €
Tartare de bœuf au couteau		26 €
Burger de boeuf Angus		18 €
Wagyu Australien		58 €

Nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou frites et salade verte ou légumes du marché

Supplément garniture		5 €
----------------------	--	-----

### FROMAGES

Sélection de fromages	8 € / PERS
Demi Saint Marcellin	4.50 €
Cervelle de canut	6 €

### DESSERTS

Riz au lait	8 €
Mousse au chocolat	8 €
Brioche perdu caramel beurre salé	10 €
Tarte aux pralines	8 €
Salade de Fraise	8 €

*Tous nos plats sont frais et faits maison*  
*Prix nets en euro, service compris*