



# ho 36

H O S T E L

LYON — GUILLOTIÈRE

- Ici, nous aimons travailler les produits frais et de saison. Tout est fait maison ! -

## MENU D'ÉTÉ - 24€

Entrée + Plat + Dessert

### ENTRÉES - 6.5 €

#### Burratina (+2 €)

Méli-mélo de fruits et légumes d'été cuits et crus | pesto de fanes de radis

#### Fèves fraîches

En soupe froide | chips de serrano | copeaux de parmesan

#### Œuf cocotte

Façon florentine

### PLATS - 14.5 €

#### Saumon fumé

Pommes de terre | fromage frais fouetté aux herbes | roquette

#### Pita veggie

Crudités | tsatsiki | figues | noix

#### Tartare de boeuf

Sauce chimichuri | potatoes maison | mayonnaise verte

#### Magret de canard entier (+1 €)

Taboulé citronné aux herbes fraîches | pêches roties

### DESSERTS - 7 €

#### Charlotte aux framboises

Mousse à la vanille de Madagascar

#### Moelleux au chocolat noir

Soupe de griottes et gingembre | glace vanille

#### Crème brûlée

À la fève Tonca



PETITE PLANCHE - 10€  
GRANDE PLANCHE - 16.50€

Mixte  
-ou-  
Végé

#### MAC & CHEESE - 9 €

Macarroni gratinés | crème | fromage

#### LE RUSTIQUE - 9.90€

Pain de campagne | bechamel |  
jambon | emmental | salade

-ou-

#### 1/2 RUSTIQUE - 5.00€

Pour les -12ans



### PLAT DU JOUR

À découvrir chaque jour  
sur l'ardoise !

10.90 €

### FORMULE MIDI

Plat du jour + Dessert à la carte

15.00 €

Prix nets, taxes et service compris.

Nous tenons à votre disposition le tableau d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats.