

À PARTAGER

Saucisson Corse « Paysan » 200 à 250g servi entier, cornichons pain de campagne	18 €
Planche de Charcuterie Bellota (jambon cru et Chorizo), câpres, tomates confites	24 €
Fleur de courgette en beignets (8 pièces)	8 €
Croquette Jambon « Maison » (8 pièces)	8 €



Idée du pêcheur

Plat 14 €

(Hors week-end et jours fériés)



Idée du boucher

Plat 12 €

(Hors week-end et jours fériés)

LES CLASSIQUES

L'os à moelle, pain de campagne grillé (50g)	12 €
Tartare de saumon d'Ecosse, tomate, basilic frais, tartine grillée, salade, frites maison	16 €
Maxi carpaccio de bœuf (200g), salade et frites maison	17 €
Tartare de bœuf (180g) coupé au couteau, salade et frites maison	18 €
Grenouilles en persillade (12 pièces), salade et frites maison	19 €
Le Burger du Talluy (steak Angus 160g, lard grillée, oignons rouges, tomate, gorgonzola), salade et frites maison	20 €



LES ENTRÉES | L'éveil des papilles ●

Burrata crémeuse, méli-mélo de tomates d'antan, pesto aux pignons de pin	11 €
Saumon d'Ecosse "fumé par nos soins au bois d'hêtre", tartine et crème légère aux fines herbes	19 €
Terrine de foie gras de canard maison cuit basse température, toast et chutney de saison	19 €



LES SALADES | Fraîcheur estivale ●

Salade César : volaille grillée, copeau de parmesan, iceberg, tomates, croutons, sauce César maison (+ 3€ de supplément en plat)	14 €
Salade Rustique : roquette, jambon Bellotta, œuf mollet, croutons de pain à l'ail, herbes fraîches (+ 3 € de supplément en plat)	13 €



LES POISSONS | Fraîchement venus du large ●

Pavé de saumon d'Ecosse "juste rôti", sauce crème à l'aneth _____	17 €
Steak de thon en croûte d'épices, condiments à la tomates _____	20 €
Filet de bar grillé, Beurre blanc citronné _____	24 €



LES VIANDES | Notre sélection bouchère ●

Côtelettes d'agneau "à la plancha" sauce vin rouge échalottes _____	16 €
Suprême de pintade fermière "Label rouge", sauce Morilles _____	18 €
Filet de Boeuf Simmental rôti, sauce aux poivres de Tasmanie _____	24 €

Tous nos plats sont accompagnés de garniture de saison



LES FROMAGES | Le délice fondant ●

Faisselle de fromage blanc "ferme du Mornantais" crème ou coulis _____	5 €
Demi-Saint Marcellin "du père Marcellin" _____	6 €



LES DESSERTS | Une conclusion gourmande ●

Pavlova aux fraises de Taluyers et sa glace yaourt d'Ardèche _____	8 €
Tartelette aux citrons meringuée (pâte feuilletée, coulis citrons verts - mains de Boudha) _____	8 €
Moelleux au chocolat cœur caramel beurre salé et sa glace _____	8 €
Carpaccio d'ananas vanille-gingembre et glace coco _____	7 €
Cheesecake aux kiwis (spéculoos, fromage frais et coulis kiwi) _____	7 €
Coupe de glace (2 boules* et sa chantilly) _____	6 €

(*parfums : vanille, fraise, chocolat, rhum raisin, framboise, citron, noisette, café)



NOS MENUS

--•--

Menu Enfant 12 € (jusqu'à 12 ans)

Sirop ou jus de fruit

Steak haché ou poisson du chef et frites maison

2 boules de glace et chantilly

--•--

Menu à 29 € (hors week-end et jours fériés)

Burratta crémeuse, méli mélo de tomates d'Antan, pesto aux pignons de pin

Pavé de saumon d'Ecosse juste rôti, sauce crème à l'Aneth et garniture de saison

Choix d'un dessert à la carte

--•--

Menu à 36 €

Saumon d'Ecosse "fumé par nos soins au bois d'hêtre", tartine et crème légère aux fines herbes

Steack de Thon en croûte d'épices, condiment à la tomate et garniture de saison

ou Suprême de pintade fermière Label Rouge, sauce aux morilles et garniture de saison

Choix d'un dessert à la carte

--•--

Menu à 45 €

Terrine de foie gras de canard maison

Filet de bar grillé, beurre blanc citronné et garniture aux humeurs du chef

ou Filet de bœuf Simmenthal, sauce aux poivres de Tasmanie et garniture aux humeurs du chef

Choix d'un dessert à la carte

Le Talluy

Une expérience épicurienne au cœur des monts du Lyonnais !

Restaurant

Des plats à partir de 12 euros cuisinés avec des produits frais et de saison à déguster dans un cadre magnifique et une ambiance conviviale...

Le Talluy met tout en œuvre pour vous régaler 7j/7 midi et soir !



Afterworks

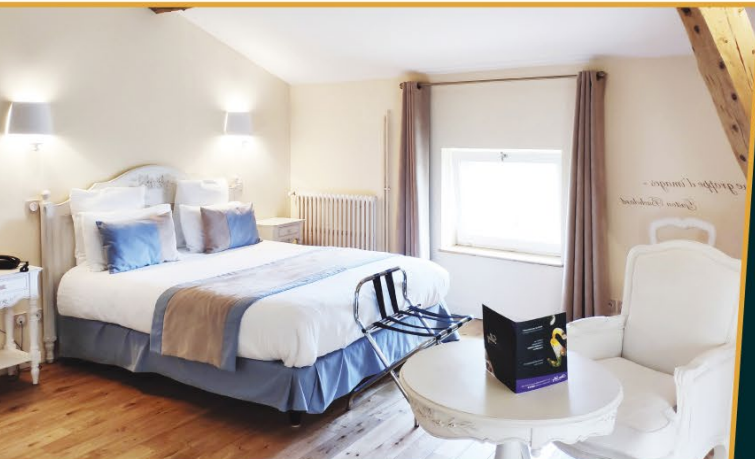
Des planches à partager, un large choix de boissons, des terrains de pétanque, un baby-foot, une cave privatisable, ...

Le Talluy met à votre disposition tous les ingrédients pour vous détendre après le travail !

Evénements et séminaires

Des salles des séminaires entièrement équipées, une atypique salle de classe, une étonnante chapelle ou une splendide cave...

Le Talluy vous propose des espaces pour chaque occasion, pro ou perso !



Hôtel

Avec ses 8 chambres et 2 suites de 22 à 55 m², notre hôtel vous offre tout le confort de la modernité allié au charme de l'ancien...

Le Talluy vous accueille toute l'année pour faire de jolis rêves !