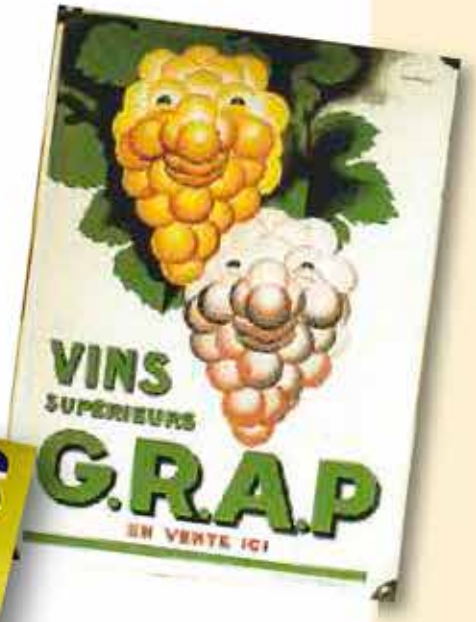
CASSEROLES ET VIEILLES GAMELLES

Mets de premier choix et petits plats d'autrefois



64, grande-rue de la Croix-Rousse • 69004 Lyon • Tél : 04 78 29 62 71
www.casserolesetvieillesgamelles.fr

ouvert le midi du mardi au samedi, et les jeudis, vendredis et samedis soir

Prix TTC service compris.

LES CASSEROLES DU MIDI

NOS ENTRÉES

Les entrées du jour

NOS PLATS

Le plat du jour de saison

Le poisson du jour, selon arrivage et la sauce du chef

Nos plats sont accompagnés de leurs garnitures de saison

NOS FROMAGES

Demi St Marcellin affiné

Fromage blanc crème

OU

NOS DOUCEURS MAISON

Nos desserts selon l'inspiration du moment

Entrée + Plat du jour Plat du jour + dessert	17,00 €
Menu complet du jour	21,00 €

MENU

entrée, plat et dessert

MIDI ET SOIR 29 € 00

ou choix à la carte

NOS ENTRÉES

Parfait de foies de volaille au Porto
et sa confiture d'oignons

Mille-feuille d'aubergines grillées,
chèvre frais et miel sur mesclun

NOS PLATS

Suprême de poulet jaune
et sa sauce aux écrevisses

Filet de bar poêlé, sauce vierge,
huile d'olive, échalotes et aneth

Piccata d'escalope de veau au chorizo
et aux oignons rouges

Nos plats sont accompagnés de leurs garnitures de saison

NOS FROMAGES

Demi St Marcellin affiné

Fromage blanc crème

OU

NOS DOUCEURS MAISON

Nos desserts selon l'inspiration du moment

En raison de la qualité et de la fraîcheur des produits,
nous vous prions de nous excuser si l'un d'eux vient à manquer.
Prix TTC service compris.

MENU

entrée, plat et dessert

MIDI ET SOIR 35 € 00

ou choix à la carte

NOS ENTRÉES

Tartare de saumon au couteau,
jus de citron, échalotes et ciboulette

Carpaccio de bœuf, marinade
à l'huile d'olive vierge
et copeaux de parmesan

NOS PLATS

Magret de canard grillé
et sa sauce aux éclats de morilles

Cuisses de grenouilles poêlées comme en «Dombes»
et leur persillade

Souris d'agneau mijotée
et son jus au thym et au romarin

Nos plats sont accompagnés de leurs garnitures de saison

NOS FROMAGES

Demi St Marcellin affiné
Fromage blanc crème

OU

NOS DOUCEURS MAISON

Nos desserts selon l'inspiration du moment

En raison de la qualité et de la fraîcheur des produits,
nous vous prions de nous excuser si l'un d'eux vient à manquer.
Prix TTC service compris.

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Parfait de foies de volaille au Porto
et sa confiture d'oignons ..... 8,50 €

Mille-feuille d'aubergines grillées,
chèvre frais et miel sur mesclun ..... 9,00 €

Tartare de saumon au couteau,
jus de citron, échalotes et ciboulette ..... 11,00 €

Carpaccio de bœuf, marinade à l'huile d'olive vierge
et copeaux de parmesan ..... 10,50 €

NOS PLATS

Suprême de poulet jaune
et sa sauce aux écrevisses ..... 18,50 €

Filet de bar poêlé, sauce vierge,
huile d'olive, échalotes et aneth ..... 19,00 €

Piccata d'escalope de veau au chorizo
et aux oignons rouges ..... 18,00 €

Magret de canard grillé
et sa sauce aux éclats de morilles ..... 23,00 €

Cuisses de grenouilles poêlées comme en «Dombes»
et leur persillade ..... 23,50 €

Souris d'agneau mijotée
et son jus au thym et au romarin ..... 24,50 €

Nos plats sont accompagnés de leurs garnitures de saison

NOS FROMAGES

Demi St Marcellin affiné ..... 4,00 €

Fromage blanc crème ..... 3,00 €

NOS DOUCEURS MAISON

Nos desserts selon l'inspiration du moment ..... 6,00 €

En raison de la qualité et de la fraîcheur des produits,
nous vous prions de nous excuser si l'un d'eux vient à manquer.
Prix TTC service compris.

LES APÉRITIFS

"Le Maison" : Crémant de Bourgogne et sa crème de framboise	***12 cl***	***5,00 €***
Spritz, Piña Colada	***12 cl***	***8,00 €***
Les anisés	***2 cl***	***3,50 €***
Les vins cuits	***6 cl***	***3,50 €***
Les kir *(cassis, framboise, mûre, violette)*	***12 cl***	***3,50 €***
Communard	***12 cl***	***3,50 €***
Byrrh, Suze, Muscat	***6 cl***	***3,50 €***
Picon Vin blanc	***12 cl***	***3,50 €***

LES VINS EN POTS

	verre 12 cl	*fillette 25 cl*	*pot 46 cl*
Vin d'Ardèche - blanc *"Vignerons Ardéchois" - Chardonnay*	***3,50 €***	***6,50 €***	***12,00 €***
Vin d'Ardèche - blanc *"Vignerons Ardéchois" - Viognier*	***4,00 €***	***7,50 €***	***14,00 €***
Vin d'Ardèche - blanc bio *"Vignerons Ardéchois" - L'Ardèche par nature*	***4,00 €***	***7,50 €***	***14,00 €***
Côtes du Rhône - rosé *"Vignerons Ardéchois" - Le Gris*	***3,50 €***	***6,50 €***	***12,00 €***
Côtes du Rhône - rouge *"Vignerons Ardéchois" - La Palouse*	***3,50 €***	***6,50 €***	***12,00 €***
Côtes du Rhône - rouge *"Vignerons Ardéchois" - Garance*	***4,50 €***	***8,00 €***	***15,00 €***
Vin de pays de l'Aude - rouge *"Vignerons audois" - Bouscade*	***3,50 €***	***6,50 €***	***12,00 €***
Côtes de Thongue - rouge *"Vignerons languedociens" - Moulin de Lène*	***4,00 €***	***7,50 €***	***14,00 €***

L'abus d'alccol est dangereux pour la santé, consommons-le avec modération.
Prix TTC service compris.

Les millésimes de nos vins peuvent changer, par avance veuillez nous en excuser.

LES VINS EN BOUTEILLES

Mâcon - blanc
"Les fleurs blanches" 2022 ..... ***75 cl*** ***38,00 €***

Saint-Véran - blanc
"Les grandes vignes" 2022 ..... ***75 cl*** ***34,00 €***

Saint-Véran - blanc
"Domaine de G.Saumaise" 2021 ..... ***75 cl*** ***39,00 €***

Ardèche par nature - rosé bio
"Vignerons ardéchois" 2022 ..... ***75 cl*** ***25,00 €***

Bourgueil vieilles vignes - rouge
"Cuvée des Coteaux - Caslot-Pontonnier" 2021 ..... ***75 cl*** ***26,00 €***

Côtes du Rhône Village - rouge
"Cuvée Belleruche - Chapoutier" 2021 ..... ***75 cl*** ***27,00 €***

Bourgogne - rouge
"Château de L'Hestrange
Domaine Metge - Toppin" 2021 ..... ***75 cl*** ***31,00 €***

Faugères - rouge
"La Closerie - Abbaye Sylva Plana" 2021 ..... ***75 cl*** ***38,00 €***

Pic saint loup - rouge
"Domaine Cezeneuve" 2021 ..... ***75 cl*** ***43,00 €***

Crozes Hermitage - rouge
"Les Palais - Clairmont" 2021 ..... ***75 cl*** ***48,00 €***

Saint-Joseph - rouge
"Les Larmes du Père - Alain Paret" 2019 ..... ***75 cl*** ***52,00 €***

LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

Armagnac, Avèze, Calvados, Chartreuse, Cognac,
Get 27, Get 31, Marc de Bourgogne,
Vieux Rhum, Verveine verte ..... ***4 cl*** ***8,00 €***

Whisky
Jack Daniel, Chivas ..... ***2 cl*** ***4,00 €*** ..... ***4 cl*** ***7,00 €***

Eaux de vie
Framboise, poire, mirabelle ..... ***4 cl*** ***8,00 €***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommons-le avec modération.
Prix TTC service compris.

LES BIÈRES

Bière artisanale Brasserie du Sornin ..... ***33 cl*** ***6,00 €***

Charliendine : *Bière blonde artisanale 5,6°*

Lutine : *Bière artisanale ambrée 6°*

Castagne : *Bière ambrée artisanale à la châtaigne 6,0°*

Égyptienne : *Bière artisanale cuivrée aux dattes 7,3°*

LES SIROPS

Sirops à l'eau Bigallet au choix .....***25 cl*** ***2,00 €***

LES SODAS

Limonade artisanale Casseroles et Vieilles Gamelles ...***33 cl*** ***3,00 €***
Diabolos .....***33 cl*** ***3,50 €***
Cola artisanal Brasserie du Sornin .....***27,5 cl*** ***3,00 €***

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits Granini
Abricot, ace, fraise, orange, pomme, tomate .....***25 cl*** ***3,50 €***

LES EAUX

Perrier .....***33 cl*** ***3,50 €***
San-Pellegrino, Badoit .....***50 cl*** ***4,00 €***
Badoit, Evian, San-Pellegrino ..... ***1 l*** ***5,00 €***

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio expresso ..... ***1,50 €***
Décaféiné bio ..... ***1,50 €***
Thés et infusions bio variés .. ***3,00 €***

Prix TTC service compris.

64, grande-rue de la Croix-Rousse • 69004 Lyon • Tél : 04 78 29 62 71
www.casserolesetvieillesgamelles.fr