



## Gourmet Bron

### BRASSERIE MAISON



DERRIÈRE  
LES FOURNEAUX...

Cédric Martins est un chef passionné. Inspiré par les produits lyonnais, il saura avec son équipe vous faire partager sa vocation au travers de ses recettes locales.

### PRODUCTS RÉGIONAUX

Maison Bobosse :

Pâté en croute et boudin blanc

Sébastien Cormorèche :

Pommes de terre de l'Ain

### À PARTAGER OU PAS !

#### NOS PLANCHES AU CHOIX

Mixte 22€

Charcuteries 21€

Fromages 21€

Terrine Brasserie Maison au choix 6€

(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)

Calamars en persillade 9€

Houmous 5€

Poulet croustillant aux épices Cajun 9€

Jambon persillé de Bourgogne, moutarde Martin Pouret 9€

Velouté d'artichauts, jambon grillé et croûtons 8€

Salade de lentilles vertes, saumon gravlax 11€

Oeufs de poule, mayonnaise aux fines herbes 6€

Salade du Gourmet 12€

magret de canard fumé, noix de Grenoble et Fourme d'Amberg

PLAT RÉGIONAL

PLAT VÉGÉTARIEN

</div