



*TOUTE L'ÉQUIPE DES TOURNESOLS VOUS
ACCUEILLE DU :
LUNDI AU VENDREDI MIDI
LUNDI AU JEUDI SOIR
POUR UN MOMENT GOURMAND ET CONVIVIAL*

NOTRE CARTE EST ÉGALEMENT PROPOSÉE EN « ROOM SERVICE »

*(UN SUPPLÉMENT DE 5€
SUR L'ENSEMBLE DE LA NOTE SERA ALORS APPLIQUÉ)*

BON APPÉTIT À TOUS !



LES SALADES

BIG AND SMALL SALADS

	<i>PETITE SMALL</i>	<i>GRANDE BIG</i>
SALADE LYONNAISE (SALADE VERTE, ŒUF POCHÉ, LARDONS, CROÛTONS, TOMATE) <i>(GREEN (SALAD, POACHED EGG, BACON, CROUTONS, TOMATOES)</i>	8€	12€
SALADE CHÈVRE CHAUD (SALADE VERTE, FROMAGE CHÈVRE, NOIX, TOMATE) <i>(GREEN SALAD, GOAT CHEESE, WALNUTS AND TOMATOES)</i>	8€	13€
SALADE ITALIENNE (SALADE VERTE, TOMATES CONFITES, JAMBON SERRANO, COPEAUX DE PARMESAN) <i>(GREEN SALAD, CANDIED TOMATOES, SERRANO HAM, SLIDES OF PARMESAN)</i>	9€	14€
SALADE CAESAR (SALADE VERTE, TOMATE, BLANC DE VOLAILLE, CROÛTONS, PARMESAN, SAUCE CAESAR) <i>(GREEN SALAD, CHICKEN FILET, CROUTONS, SLIDES OF PARMESAN AND "CAESAR" SAUCE)</i>	10€	15€



STEAK HOUSE A PARTIR DE 12 € « A LA PLANCHA »

*CHOIX DE VIANDES SUR L'ARDOISE DU JOUR
(SERVI AVEC SALADE VERTE)*

ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) EN SUPPLÉMENT : 3€

Frites,
MIX DE LÉGUMES
TAGLIATELLE
GRATIN DAUPHINOIS
SALADE VERTE

LES PLATS MAIN COURSES



RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS
GRATINÉS AU PARMESAN 13€
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH PARMESAN

LES BURGERS :

- LE CLASSIC (*STEAK DE BŒUF, COMTÉ, TOMATE CONFITE, SALADE, SAUCE BURGER*), FRITES 16€
- LE FISH (*FILET DE CABILLAUD PANÉ, COMTÉ, TOMATE CONFITE, SALADE, SAUCE TARTARE*) FRITES 16€
- BURGER DU CHEF, FRITES (A L'ARDOISE) 18€

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE 15€
FISH AND CHIPS WITH TARTARE SAUCE

ESCALOPE MILANAISE, TAGLIATELLES FRAICHES, 18€
SAUCE PESTO (ORIGINE : FRANCE)
MILANESE SCHNITZEL, FRESH PASTA,



LES FROMAGES

CHEESES

FAISSELLE (NATURE, CRÈME OU COULIS DE FRUIT <i>FROMAGE BLANC (PLAIN, WITH CREAM OR FRUIT SAUCE)</i>)	4€
DEMI ST MARCELLIN AFFINÉ PAR « XAVIER THURET » (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER 2007) <i>HALF-ST MARCELLIN CHEESE, MATURED BY "XAVIER THURET" ("MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE" AWARD 2007, CHEESEMONGERS CATEGORY)</i>	5€

LES DESSERTS

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DE SAISON	6€
ENTREMET AUX FRUITS DU MOMENT	6€
COUPE DE FRUITS DE SAISON	6€
MOUSSE AU CHOCOLAT	6€
PANNA COTTA « TAHITIENNE », COULIS DE MANGUE	6€
ASSORTIMENT GLACES <i>GLACES : CHOCOLAT, VANILLE, THÉ MATCHA, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉE SORBETS : CITRON, FRAMBOISE, MANGUE BIO, LITCHI</i>	7€
CAFÉ GOURMAND	9€

