



— LA CARTE —  
miam miam

DU MIDI

LE TAILLE-CRAYON

# NOTRE PHILOSOPHIE



**Vous proposer des produits qui ont du goût et du caractère, bref vous faire plaisir !**

---



**S'engager dans une économie responsable qui respecte les hommes et l'environnement.**

---



**S'approvisionner en direct auprès des producteurs et artisans ou travailler avec des intermédiaires qui les respectent.**

---



**Travailler au maximum avec des produits locaux, frais et de saison, issus d'une agriculture paysanne.**

---



**Sélectionner les produits importés en commerce équitable ou en production artisanale.**

---



**Sélectionner des viandes issues d'élevages régionaux et fermiers.**

---



**Composter nos déchets verts et s'approvisionner en énergie renouvelable.**

---



**Utiliser au maximum des produits ménagers biodégradables.**

---



**Participer aux initiatives locales, associatives, culturelles et musicales.**



**TAILLE-CRAYON**

# NOS MENUS DU JOUR



Entrée du jour ..... 4,5 €

---

Plats du jour ..... 11 €

---

Dessert du jour ..... 4,5 €

# NOS FORMULES

Entrée + plat  
ou plat + dessert

15 €

---

Entrée + plat + dessert

18 €



TAILLE-CRAYON

PRIX SERVICE COMPRIS

# NOS PLATS À LA CARTE



## NOS SPÉCIALITÉS

servies avec des frites maison et de la salade

Nos frites sont cuites dans du Saindoux mais les fritures des plats végétariens sont réalisées dans une huile végétale.

**Le cordon bleu de la maison** ..... 15 €

Poulet bio, jambon cuit à l'os, meule des Monts du Lyonnais, chapelure croustillante & sauce tomate.

**Le bagel qui va bien** ..... 13,5 €

Aubergine tempura, mousse de chèvre, légumes marinés, pickles.



## NOS SALADES

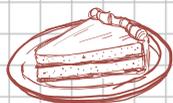
..... 12,5 €

### La César

Salade verte, crudités, poulet, crouton, copeaux de parmesan, sauce César.

### La Biquette

Salade verte, crudités, chèvre frais au sésame et miel, pistaches, fruits de saison.



## NOS DESSERTS

(de la maison évidemment!)

**Desserts du Jour** ..... 4,5 €

**Assiette de fromages** ..... 4,5 €

**Pain perdu au caramel beurre salé** ..... 4,5 €

**Café gourmand** ..... 5,5 €



**TAILLE-CRAYON**

PRIX SERVICE COMPRIS



# VINS

## LES APÉRITIFS

**Folle envie** ..... 5,5 €

Le vermouth à la française de la maison Archibald, léger (12%)  
avec de jolis notes citronnées

**Kir** ..... 4,5 €

Cassis ou pêche de vignes

## LES BLANCS

12,5 cl      46 cl      75 cl

**Montfrin Blanc** ..... 3 € ..... 10 €



Domaine de Montfrin La Tour, Gard

Vin de France / Chardonnay

→ Rond et fruité



**Viognier** ..... 4,5 € ..... 17 €

Jean-Christophe Pellerin, Ain

Vin de France

→ Vin sec et tendre aux arômes de fruits jaunes



**Le Noisette** ..... 4,5 € ..... 17 € ..... 26,5 €

Damien et Clément Barreau, Domaine de Pajot, Gers

IGP Côtes de Castagne / Gros Manseng

→ Vin mûleux, rond et doux, arômes de fruits blancs à noyaux



**Néréi** ..... 5 € ..... 19 € ..... 28,5 €

Victor Beau, Domaine Inebriati, Hérault

Vin de France / Ugni Blanc

→ Sec, rafraichissant



**Mâcon Villages, Les Tilles** ..... 5,5 € ..... 21 € ..... 31 €

Ewelina et Jean-Marie Chaland, Domaine Sainte Barbe, Saône et Loire

AOP Mâcon Villages / Chardonnay

→ Fruité et minéral

LE TAILLE-CRAYON

# LES ROUGES



	12,5 cl	46 cl	75 cl
 <b>Coteaux du pont du Gard</b> ..... 3 € ..... 10 € Château De Montfrin Syrah, grenache, cabernet sauvignon → Rond, fruité et souple			
 <b>Canon</b> ..... 4,5 € ..... 17 € AOC Morgon Michel Guigner, Rhône Gamay → Souple et harmonieux, notes de fruits noirs			
 <b>Renaissance</b> ..... 5 € ..... 19 € ..... 28,5 € Philippe Viret, Domaine Viret, Drôme Vin de France / Grenache, Syrah, Mourvèdre → Fin et puissant, fruits noirs			
 <b>AOC Crozes Hermitage</b> ..... 5,5 € ..... 21 € ..... 31 € Laurent Habrard, Drôme Syrah → Rond et profond			
 <b>Drya</b> ..... 5,5 € ..... 21 € ..... 31 € Victor Beau, Domaine Inebriati, Hérault AOP Pic Saint Loup / Syrah, Grenache → Tanins fins, fruits rouges murs			

LE TAILLE-CRAYON



# LES ROSÉS

12,5 cl      46 cl      75 cl



**Coteaux du Pont du Gard** ..... 3 € ..... 10 €

Château de Montfrin

Caladoc, Syrah, Grenache

→ Eclatant et tendre avec des arômes de pêche de vigne



**Les Monges** ..... 4,5 € ..... 17 € ..... 26,5 €

Domaine de la Mongestine, Var

AOP coteaux d'Aix en Provence / Cinsault, syrah, Vermontino

→ Frais, croquant, notes d'orange sanguine

## VOUS SOUHAITEZ VOUS RÉUNIR POUR :



- Fêter un anniversaire
- Organiser l'AG de votre association
- Fêter l'obtention de votre thèse sur « les feuilles de platane à l'époque de la renaissance »
- Réunir votre brillante équipe de collègues pour un gros team building qui tabasse !
- Juste rire entre copains/copines

Nous avons 2 salles de 25m<sup>2</sup> qui peuvent être privatisables le temps d'une soirée ou d'une journée, venez nous parler de votre projet !

LE TAILLE-CRAYON

# SOFTS



**Notre citronnade maison (25cl)..... 3 €**

Jus de citron, sucré de canne et menthe fraîche



**Yaute Cola (33cl)..... 3 €**

Les brasseurs savoyards, Alby-sur-Chéran (Haute-Savoie)

**Jus de Fruits et nectars artisanaux (25cl)..... 3 €**

Pomme, Pomme-cassis, Pêche jaune, Pêche de vigne,  
Poire Williams, Tomate, Abricot (Rhône et Isère)

**Sirops artisanaux (sans colorant) / Eau Minérale**

15 parfums / Bigallet, Virieu-sur-Bourbre (Isère)..... **1,5 €**



**Limonade artisanale (25cl)..... 3 €**

Brasserie du Vercors, Autrans (Isère)



**Houblonade (limonade au houblon) (25cl)..... 3,5 €**

Brasserie du Vercors, Autrans (Isère)

**Diabolo (25cl)..... 3,2 €**

**Eau Minérale Gazeuse Reine des Basaltes**

Asperjoc (Ardèche)..... (25cl) **2 €** ..... (1L) **5 €**



**Archibald French Tonic (25cl)..... 3,5 €**

Tonic Artisanal / La société des vieux copains (Cognac)



**Dr Meuh (25cl)..... 4 €**

Ginger Beer artisanale / Solibulles, Saint-Pair-Sur-Mer (Basse-normandie)



**Thé glacé (33cl)..... 3 €**

Yaute thé, Les brasseurs savoyards, Alby-sur-Chéran (Haute-Savoie)



**Symples - Potion énergisante (33cl)..... 3,5 €**

Potion pétillante à base de fruits (citron, mirabelle) et de plantes  
(menthe, thym, romarin) avec un ajout de caféine



**Symples - Infusion pétillante aux fleurs de cassis (33cl).... 3,5 €**

**LE TAILLE-CRAYON**

# NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS



## LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES

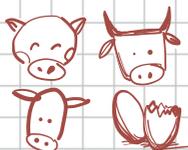
**Benjamin Froget** (Anse, Rhône)



## VOLAILLE & ŒUFS

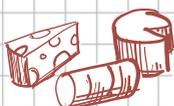
**Ferme de la Maladière** (Saint-Denis-sur-Coise, Loire)

**La Basse-Cour Bio** (Chaponnay)



## PORC, VEAU, BŒUF

**Ferme de Montchervet** (Amplepuis, Rhône)



## FROMAGES

**Fromagerie les 3 Jean** (Lyon)

**Altermonts, fromagerie Biologique et paysanne**  
(Saint-Denis-sur-Coise)



## ÉPICERIE SÈCHE

**Épicerie coopérative bio Prairial** (Vaulx-en-Velin)



## FRUITS & CRÈMERIE

**Épicerie coopérative de l'autre coté de la rue** (Lyon)



## HUILES & OLIVES

**Le temps des oliviers** (Décines)



## PAÏN

**BOULANGERIE CHEZ LOUIS** (Villeurbanne)

Nous indiquons ici les principaux producteurs et fournisseurs pour la carte du restaurant.  
La liste est non exhaustive puisque nous travaillons avec plus de 40 producteurs et fournisseurs différents.



**TAILLE-CRAYON**