



— LA CARTE —
miam miam

DU MIDI



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 humains et l'environnement.



S'approvisionner en direct auprès des producteur·rice·s et artisan·e·s 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.



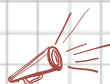
Sélectionner des viandes issues d'élevages régionaux et fermiers.



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.

NOS MENUS DU JOUR



Entrée du jour 5,5 €

Plats du jour 13 €

Dessert du jour 5,5 €

NOS FORMULES

Entrée + plat
ou plat + dessert

17,5 €

Entrée + plat + dessert

20 €

FORMULE ENFANT

Saucisse* frites
+ Glace + Sirop

12,5 €

*Peut contenir des traces de fruits à coque



TAILLE-CRAYON

PRIX SERVICE COMPRIS

NOS PLATS À LA CARTE

Le cordon bleu de la maison * 16,5 €**

Poulet bio, jambon, meule des Monts du Lyonnais,
chapelure croustillante & sauce tomate, servi 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.

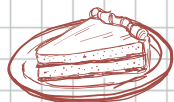


La salade falafel ** 13,5 €**

Salade verte, légumes marinés, falafel, amandes torréfiées,
sauce yaourt sésame, menthe.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Rendez vous sur l'ardoise pour plus d'informations !



NOS DESSERTS

(de la maison évidemment!)

Desserts du Jour 5,5 €

Assiette de fromages 6 €

Café gourmand 7 €

** «Contient des fruits à coque, cacahuète, sésame, lait, œuf, gluten, lait»

*** « Contient du lait, gluten, œufs, soja moutarde»

**** «Contient du sésame, lait, gluten, sulfites et fruits à coque»

LE TAILLE-CRAYON

PRIX SERVICE COMPRIS



VINS

LES BLANCS

12,5 cl

46 cl

75 cl



Montfrin Blanc 3,5 € 12 €

Domaine de Montfrin La Tour, IGP coteaux du Pont du Gard

Vin de France / Grenache Blanc

→ Vin rond et fruité



Viognier 4,5 € 17 €

Domaine de Montfrin La Tour,

Vin de France

→ Vin sec et tendre aux arômes de fruits jaunes



Côtes de Gascogne 4,5 € 17 € 26,5 €

Noisette

Damien et Clément Barreau, Domaine de Pajot, Gers

Gros Manseng

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



AOC Mâcon-Vinzelles 6 € 23 € 34 €

Céline et Laurent Tripoz

Chardonnay

→ Vin rond avec des jolies notes beurrées



LE TAILLE-CRAYON

LES ROUGES



12,5 cl

46 cl

75 cl



Coteaux du pont du Gard 3,5 € 12€

Château De Montfrin

Syrah, grenache, cabernet sauvignon

→ Rond, fruité et souple



AOP Côtes du Rhône 4,5 € 17 €

Chateau de Montfrin

Grenache, Carignan, Syrah

→ Bouche franche, gouleyante et équilibrée



AOC Saumur Champigny 5 € 19 € 28,5 €

La Source du Ruault - Val de Loire

Cabernet Franc

→ Croquant, frais et fruité



AOP Saint Joseph 7€ 27 € 39 €

La ferme des 7 lunes

Syrah

→ Une Syrah fraîche et profonde



LE TAILLE-CRAYON



LES ROSÉS

12,5 cl

46 cl

75 cl



Coteaux du Pont du Gard

3,5 €

12 €

Château de Montfrin

Caladoc, Syrah, Grenache

→ Eclatant et tendre avec des arômes de pêche de vigne

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 ami-e-s

Nous avons 2 salles de 25m² 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, sucre de canne et menthe fraîche

Notre thé glacé maison (25cl) **3 €**

Thé vert pêche abricot, thé earl grey, sirop de sureau



Yaute Cola (33cl) **3,5 €**

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

Jus de Fruits et nectars artisanaux (25cl) **3,5 €**

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

Sirops artisanaux (sans colorant)

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



Limonade artisanale (25cl) **3,5 €**

Les Gens Sérieux, Drôme

Diabolo (25cl) **3,7 €**

Eau Minérale Gazeuse Reine des Basaltes

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



Archibald French Tonic (25cl) **4 €**

Tonic Artisanal / La société des vieux copains (Cognac)



Dr Meuh (25cl) **4 €**

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



Symples - Potion énergisante (33cl) **4 €**

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



Symples - Potion détoxifiante (33cl) **4 €**

Potion pétillante à base de sauge, sureau et pomme

Komboucha (33cl) **4,5 €**

Framboisier Romarin. Boisson pétillante au thé



TAILLE-CRAYON

NOS PARTENAIRES



LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES

Benjamin Froget (Anse, Rhône)



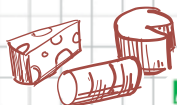
VOLAILLE & ŒUFS

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)



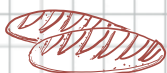
FRUITS & CRÈMERIE

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.