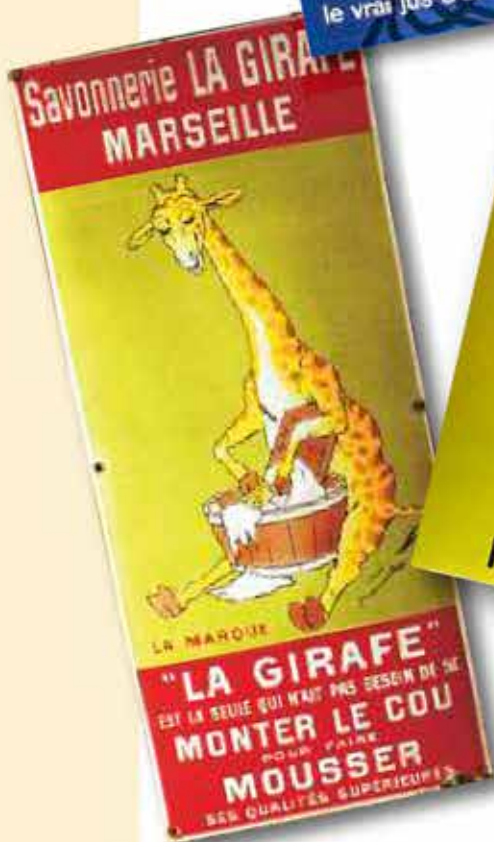
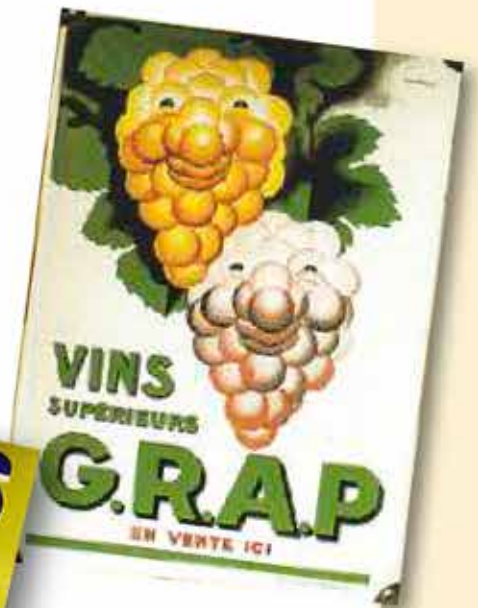




CASSEROLES ET VIEILLES GANELLES

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.casserolesetvieillesganelles.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 €



NOS ENTRÉES

*Carpaccio de bœuf, huile d'olive, jus de citron
et copeaux de parmesan*

*Terrine de légumes du soleil
et son pesto sur mesclun*

*Panier croquant, julienne de légumes
et queues d'écrevisses*

NOS PLATS

*Filet de bar grillé
et sa sauce vierge à l'aneth*

*Moussaka d'agneau
gratinée au parmesan et mesclun*

*Brochette de poulet et ananas
et son jus au tandoori*

Nos plats sont accompagnés de leurs garnitures de saison

NOS FROMAGES

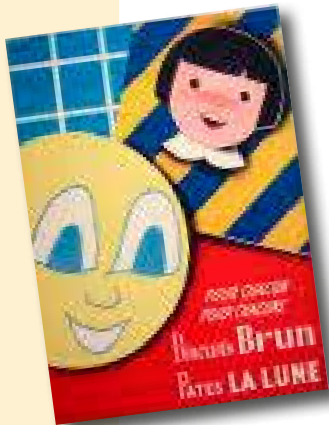
*Demi St Marcellin affiné
Fromage blanc crème*

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.*





NOS ENTRÉES

*Tartare de saumon, échalotes,
sauce soja et coriandre*

*Trio de tomates anciennes
et sa Burrata de 125 grammes*

*Tartine, tomatine, jambon blanc au torchon
et mozzarella gratinée*

NOS PLATS

*Magret de canard
et sauce aux éclats de morilles*

*Cuisses de grenouilles poêlées
comme en Dombes*

*Filet de bœuf VBF grillé
et son beurre maître d'hôtel*

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

<i>Carpaccio de bœuf, huile d'olive, jus de citron et copeaux de parmesan</i>	11,00 €
<i>Terrine de légumes du soleil et son pesto sur mesclun</i>	10,50 €
<i>Panier croquant, julienne de légumes et queues d'écrevisses</i>	11,50 €
<i>Tartare de saumon, échalotes, sauce soja et coriandre</i>	13,50 €
<i>Trio de tomates anciennes et sa Burrata de 125 grammes</i>	13,00 €
<i>Tartine, tomatine, jambon blanc au torchon et mozzarella gratinée</i>	12,50 €



NOS PLATS

<i>Filet de bar grillé et sa sauce vierge à l'aneth</i>	19,50 €
<i>Moussaka d'agneau gratinée au parmesan et mesclun</i>	19,00 €
<i>Brochette de poulet et ananas et son jus au tandoori</i>	18,50 €
<i>Magret de canard et sauce aux éclats de morilles</i>	21,50 €
<i>Cuisses de grenouilles poêlées comme en Dombes</i>	22,00 €
<i>Filet de bœuf VBF grillé et son beurre maître d'hôtel</i>	23,50 €

Nos plats sont accompagnés de leurs garnitures de saison

NOS FROMAGES

<i>Demi St Marcellin affiné</i>	4,00 €
<i>Fromage blanc crème</i>	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'alcool est dangereux pour la santé,
consommons-le avec modération.
Prix TTC service compris.

LES VINS

EN BOUTEILLES

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

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'Hestrangle 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 €
Eaux de vie Framboise, poire, mirabelle	4 cl	8,00 €

BOIRE un APÉRO de PLUS
C'est **FINANCER**
le **FONDS VIEILLESSE**
Le groupement des fabricants de liqueur d'Alsace de Noël SA

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

LES BIÈRES

<i>Bière artisanale Brasserie du Sornin</i>	33 cl	6,00 €
<i>Charliendine : Bière blonde artisanale</i>	5,6°	
<i>Lutine : Bière artisanale ambrée</i>	6°	
<i>Castagne : Bière ambrée artisanale à la châtaigne</i>	6,0°	
<i>Égyptienne : Bière artisanale cuivrée aux dattes</i>	7,3°	



LES SIROPS

<i>Sirops à l'eau Bigallet au choix</i>	25 cl	2,00 €
---	-------	--------

LES SODAS

<i>Limonade artisanal Lorina</i>	33 cl	3,00 €
<i>Diabolos</i>	33 cl	3,50 €
<i>Seven Up, Fanta orange, Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre</i>	33 cl	3,00 €

LES SOFTS

<i>Lipton Ice tea, Tropic l'original, Oasis tropical</i>	33 cl	3,00 €
--	-------	--------

LES JUS DE FRUITS

<i>Jus de fruits Granini</i>		
<i>Abricot, ace, fraise, orange, pomme, tomate</i>	25 cl	3,50 €

LES EAUX

<i>Perrier</i>	33 cl	3,50 €
<i>San-Pellegrino, Badoit</i>	50 cl	4,00 €
<i>Badoit, Evian, San-Pellegrino</i>	1 l	5,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café bio expresso</i>	1,50 €
<i>Décaféiné bio</i>	1,50 €
<i>Thés et infusions bio variés</i> ..	3,00 €



LES VINS

EN POTS



	verre 12 cl	fillette 25 cl	pot 46 cl
Côtes du Rhône - rouge "Vignerons Ardéchois"	3,50 €	6,50 €	12,00 €
Côtes de Thongue - rouge "Domaine Moulin de Lène"	4,00 €	7,50 €	14,00 €
Chardonnay - blanc "Vignerons Ardéchois"	3,50 €	6,50 €	12,00 €
Viognier - blanc "Vignerons Ardéchois"	4,00 €	7,50 €	14,00 €
Fonvène - rosé "Vignerons Ardéchois"	3,50 €	6,50 €	12,00 €

LES VINS

EN BOUTEILLES

Uby n°4 - blanc moelleux 2020	75 cl	25,00 €
Saint-Véran - blanc "Domaine du val Lamartinien" 2019.....	75 cl	31,00 €
Bourgueil vieilles vignes - rouge "Cuvée des Coteaux - Caslot-Pontonnier" 2019	75 cl	26,00 €
Côtes du Rhône Village - rouge "Cuvée Belleruche - Chapoutier" 2019	75 cl	29,00 €
Bourgogne - rouge "Château de L'Hestrange Domaine Metge - Toppin" 2017	75 cl	31,00 €
Faugères - rouge "La Closerie - Abbaye Sylva Plana" 2020	75 cl	38,00 €
Pic saint loup - rouge "Le Loup du Pic" 2020	75 cl	43,00 €
Crozes Hermitage - rouge "Les Palais - Clairmont" 2019.....	75 cl	48,00 €
Saint-Joseph - rouge "Les Larmes du Père - Alain Paret" 2019	75 cl	52,00 €
Crémant de Bourgogne- brut "Cave de lugny"	75 cl	32,00 €



L'abus d'alcool 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.

BOIRE. APÉRO. de PLUS
C'est FINANCER
le FONDS VIEILLESSE
Le groupement des fabricants de bière d'Alsace

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 avec notre limonade 33 cl 3,50 €
Coca artisanal
Brasserie du Sornin (42) 33 cl 3,50 €



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 50 cl 4,00 €
Badoit, Evian, San-Pellegrino 1 l 5,00 €

LES BIÈRES



Bière artisanale,
Brasserie du Sornin (42) 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 APÉRITIFS

"Le Maison" : Crémant de Bourgogne
et sa crème de framboise 12 cl 5,00 €
Les anisés 2 cl 3,50 €
Les vins cuits 6 cl 3,50 €
Les kir (cassis, framboise, mûre, violette). 12 cl 3,50 €

LES ANCIENS

Communard 12 cl 3,50 €
Byrrh, Suze, Muscat 6 cl 3,50 €
Picon Vin blanc 12 cl 3,50 €

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 €

LES BOISSONS CHAUDES

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



Prix TTC service compris.



#TousAntiCovidSignal,
le cahier de rappel numérique



Scannez le QR Code pour être alerté
en cas d'exposition au virus.

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.