



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Menu Ambre

Menu servi en semaine midi et soir :

Entrées

Pâté en croute de volaille fermière aux noisettes
ou; Comme une vichyssoise, Royale de châtaigne et craquant de lin
ou; Ravioles du dauphiné "Label Rouge" à la crème de Saint Marcellin (supp +2€)

Plats Principaux

Burger du "Tonnerre": Bleuflonne, steak fermier de 150gr, oignons confits, râpée, sauce tartare
ou; Burger "végé": Fourme, oeuf fermier, râpée, chou et carottes, sauce tartare
ou; Pavé de merlu de vendée aux lentilles de Mizérieux, fumet au vin rouge
ou; Le veau fermier sauce aux cèpes

Fromages

L'assiette de fromages affinés
ou; Fromage blanc fermier de Sainte Agathe

Desserts

Le moelleux au chocolat "Valrhona" black and white
ou; Le dessert du moment au fil des saisons
ou; la crème brûlée à la fève de Tonka
ou; La carte des sorbets & glaces artisanales

Entrée, plat, fromage ou Dessert

25.00€

Entrée, plat, fromage & Dessert

28.00€



Titulaire du label éco-responsable Green Food et engagé dans l'achat responsable auprès d'Ethic Océan
Les prix affichés sont des prix nets, le service et la TVA sont inclus.





Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Menu Améthyste

Menu servi les soirs, week-end et jours fériés

L'amuse bouche du moment

Entrées

Foie gras de limagne mi cuit au poivre long, chutney de poire et moutarde de pistache
ou; L'asperge du pauvre en déclinaison, Vichyssoise et Takoyaki
ou; Ravioles du dauphiné "Label rouge" à la crème de Saint Marcellin

Plats Principaux

La truite saumonée du val d'Ozon, émulsion au safran de Trelins
ou; Le veau fermier aux cèpes
ou; Le magret de canard de limagne aux épices douces
ou; La côte épaisse de cochon fermier confite, sauce miroir au parfum de sauge

Fromages

L'assiette de fromages des montagnes du matin et du soir
ou; Fromage blanc fermier de Sainte Agathe

Desserts

Parfait glacé à la Sapinette du Forez
ou; La crème brûlée à la fève de Tonka
ou; La Pierre Folle de chocolat "Weiss" et son coeur à l'orange confite
ou; Le moelleux au chocolat "Valrhona" black and white
ou; Le dessert au fil des saisons
ou; La carte des sorbets & glaces artisanales

Entrée, plat, fromage ou Dessert

30.00€

Entrée, plat, fromage & Dessert

33.00€



Titulaire du label éco-responsables Green Food et engagé dans l'achat responsable auprès d'Ethic Océan
Les prix affichés sont des prix nets, le service et la TVA sont inclus.





Les Pierres Folles

Le goût du terroir

La Carte

Entrées

Foie gras de limagne mi cuit au poivre long, chutney de poire et moutarde de pistache	16.00 €
L'aperge du pauvre en déclinaison, crème Vichyssoise et Takoyaki	15.00 €
Pâté en croute de volaille fermière aux noisettes	15.00 €
Ravioles du dauphiné "label Rouge" à la crème de saint marcellin	15.00 €

Plats Principaux

Burger du "Tonnerre":Bleuflonne, steak fermier de 150gr, oignons, râpée, sauce tartare	18.00 €
Burger "végé": Fourme,oeuf fermier,râpée,chou et carottes, sauce tartare	18.00 €
Pavé de merlu de Vendée aux lentilles de Mizérieu, fumet de vin rouge	18.00 €
Le veau fermier aux cêpes	18.00 €
Truite saumonée du val d'Ozon,émulsion au safran de Trelins	20.00 €
Côte épaisse de cochon fermière confite en cuisson lente, sauce miroir au parfum de sauge	20.00 €

Fromages

L'assiette des fromages des montagnes du matin et du soir	4.00 €
ou; Fromage blanc fermier de Sainte Agathe	3.00 €

Desserts

Le parfait glacé à la sapinette du Forez	7.00 €
Le dessert du moment au fil des saisons	7.00 €
La crème brulée aux fèves de Tonka	7.00 €
Le moelleux au chocolat "Valrhona" black and white	7.00 €
La Pierre Folle de chocolat "Weiss" et son coeur d'orange confite "	7.00 €
La carte des sorbets & glaces artisanales	Nous consulter



Titulaire du label éco-responsable Green Food et engagé dans l'achat responsable auprès d'Ethic Océan
Les prix affichés sont des prix nets, le service et la TVA sont inclus.



Ethic Ocean



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Notre démarche:

Aux Pierres Folles notre ambition est de proposer une cuisine savoureuse, ancrée dans les saisons et le territoire, authentique, généreuse et moderne.

Engagés dans une démarche sociale et environnementale nous avons obtenu le Label Green Food et sommes engagés pour une pêche responsable auprès de l'association Ethic Océan.

Nos Fournisseurs locaux:

Nous sélectionnons des fournisseurs locaux et régionaux respectueux de leur terroir et engagés dans une démarche de qualité.

Nos fournisseurs peuvent changer au fil des saisons et des plats que nous proposons, mais nous restons attachés aux produits du terroir Forézien et du Lyonnais.

Pour un repas d'affaire ou de groupe, n'hésitez pas à nous en parler



Titulaire du label éco-responsable Green Food et engagé dans l'achat responsable auprès d'Ethic Océan
Les prix affichés sont des prix nets, le service et la TVA sont inclus.

