



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

La Carte

Entrées

Planche de charcuterie fermière du Gaec du Mazet	12.00 €
Velouté de butternut, royale de châtaigne, chantilly au parfum de truffe	15.00 €
Pâté en croute de volaille et foie gras de la Condelière	15.00 €
Escargots du Lyonnais, crème à la fourme et ail doux, biscuit aux noisettes grillées	15.00 €

Plats Principaux

Burger du "Tonnerre": Bleufonne, steak fermier de 150gr, oignons confits, 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 €
Pavé de veau fermier, sauce aux cèpes	18.00 €
Véritable andouillette Lyonnaise, fraise de veau tirée à la ficelle, moutarde ancienne	20.00 €
Truite saumonée du val d'Ozon, émulsion au safran de Trelins	20.00 €
Côte épaisse de cochon fermière confite en cuisson lente, jus aux herbes	20.00 €
Le Pavé de cerf de chez Berthet Jus réduit aux deux poivres, chutney de coing et goji	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 verveine du Forez	7.00 €
Le dessert du moment au fil des saisons	7.00 €
La crème brûlée à la vanille de Tahiti	7.00 €
Le moelleux au chocolat "Valrhona" black and white	7.00 €
La Pierre Folle de chocolat "Weiss" et son coeur "Pateatartiner "	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



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.



Ethic Ocean



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Menu Granite

Menu du jour servi uniquement en semaine le midi :

Entrée, plat, fromage ou dessert et café 13.50€

Entrée, plat, fromage, dessert et café 14.90€

Le menu des Matrus : Steak haché fermier
de 120gr et potatoes maison
La boule de Glace ou sorbet au choix.

12.00€



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.

