

BIENVENUE À
La Maison d'Alice

LA CARTE

Cuisine artisanale et de saison



Crédits : GNK Architecture

**Table à midi
du lundi au vendredi**

Prix nets TTC service compris
Alice au Pays - 2, chemin de la Pierre Souveraine
69230 Saint-Genis-Laval

BIENVENUE À
La Maison d'Alice

Un cadre unique dans une **ancienne maison familiale**

Une cuisine savoureuse **de saison et 100% artisanale**

Un menu du jour et une **carte courte** pour garantir la fraîcheur de nos plats

Des approvisionnements **en direct sur notre territoire* et 100% BIO**

Des engagements forts autour de notre cuisine



Depuis plus de 10 ans, Alice au Pays développe une activité de traiteur bio en livraison, au service d'une alimentation locale et responsable. La Maison d'Alice est née de l'envie de renforcer notre soutien à l'agriculture paysanne bio de notre territoire lyonnais en proposant un lieu qui lui soit dédié, et de nouvelles offres autour de l'atelier traiteur.

Le restaurant à midi, les afterworks, le magasin paysan avec ses oeufs, viandes et fromages de producteurs, son choix traiteur et épicerie fine, les afterworks et réunions au vert ont pour but de créer du lien entre une équipe, des agriculteurs, des entreprises, des habitants, des partenaires d'Alice au Pays : une maison vivante et généreuse.



Installée dans une ancienne maison familiale et grange, La Maison d'Alice porte des valeurs de convivialité et de partage, avec ses différents espaces de vie, en intérieur comme en extérieur, son ambiance chaleureuse, sa cuisine gourmande et artisanale.

MENUS DU JOUR

Plat du jour	16,50€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	22€
Entrée + Plat + Dessert	26€






*Notre carte suit les saisons.
L'équipe en service vous renseignera sur les recettes du moment.
Vous pouvez également consulter les recettes sur notre ardoise.*

PLATS

Lasagnes au boeuf, salade	16 €
La Suggestion de la semaine	23 €
La Grande Salade d'Alice	19 €
La Cocotte du mois à partager (minimum 2 personnes)	20 €/pers

ENTRÉES

Tarte de saison, salade  ou  ou 	7 €
Pâté en croûte	9 €
Soupe (automne-hiver)	6 €

FROMAGES

Faisselle, sucre ou coulis de saison	8 €
Assiette de fromage du territoire	8 €

DESSERT

Fondant au chocolat 	8 €
Tarte aux fruits de saison	8 €
Café / Thé gourmand	10 €
Dessert végétal, granola maison 	7 €

· Nos menus sont élaborés sous réserve de disponibilité de nos approvisionnements et peuvent donc être ajustés par les cuisiniers
· Allergènes sur demande

 *Végétarien*
 *Végétalien*
 *Sans gluten*

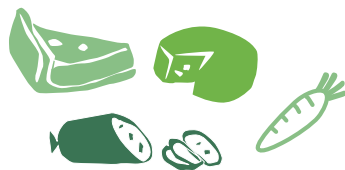
La Maison d'Alice, la cuisine qui réunit

AFTERWORKS

*Uniquement le jeudi soir
N'hésitez pas à consulter la carte des boissons*

PLANCHES APÉRITIVES

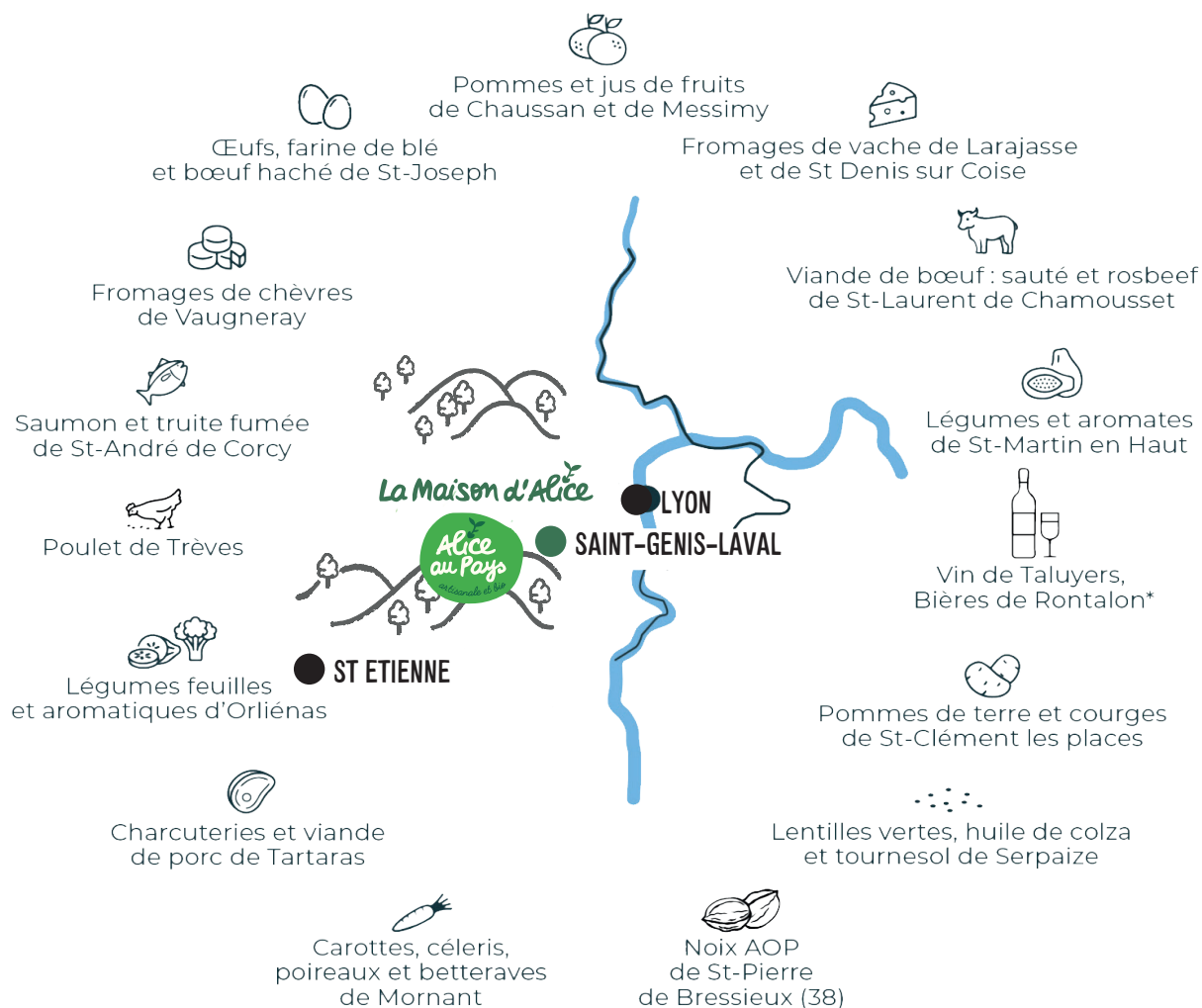
Planche de fromages du territoire	14 €
Planche mixte saucisson / fromages	18 €
Planche végétarienne	15,50 €
Planche de truite fumée	18 €
Rillettes de porc	11 €
Le ½ saucisson	13 €
Mini cookies et mini-madeleines salés	13 €



Prendre le temps ensemble

La Maison d'Alice

NOS ACHATS EN CIRCUIT COURT



100%

de nos oeufs, fromages, viandes sont achetés en direct aux producteurs locaux

100%

de nos vins, bières, jus de fruits sont achetés en direct aux producteurs locaux

90%

de nos légumes sont achetés en direct aux producteurs locaux

100%

de nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

A la Maison d'Alice, nous aimons travailler des produits de qualité.

Des céréales variées comme le petit épeautre, blé, quinoa rouge, des légumineuses du terroir comme les pois chiches ou lentilles vertes.

La Maison d'Alice soutient une agriculture de proximité : vous ne trouverez, dans nos plats, ni ananas, ni bananes, ni avocat car nous privilégions les fruits et légumes du territoire, ni saumon ni crevettes : nous privilégions la truite, plus locale.

En emménageant à Saint-Genis-Laval, La Maison d'Alice souhaite limiter au maximum son impact environnemental.

Tout le mobilier qui se trouve autour de vous a été chiné.

Notre vaisselle provient de l'entreprise drômoise Revol, qui utilise des matières durables pour fabriquer ses pièces. Les luminaires du restaurant ont été écoconçus par Jurie & Jarre, une entreprise française et même lyonnaise !



REVOL



Découvrez les produits du territoire lyonnais
dans notre cuisine artisanale



La Maison d'Alice

Alice au Pays - 2, chemin de la Pierre Souveraine
69230 Saint-Genis-Laval