

Nos menus, Nos formules

AUJOURD'HUI

| | |
|---|--------|
| Entrée, plat et dessert | 28.50€ |
| Entrée et plat OU plat et dessert | 24.50€ |

Soupe vichyssoise tiède aux poireaux

Rillettes de hareng à l'huile d'aneth sur toast grillé

Ou

Terrine de lapin braisé en gelée

Sauce mousseline à la moutarde à l'ancienne, petite salade

Lieu jaune rôti sur la peau

Jus de viande à la badiane, purée de panais et brocoli poêlé

Ou

Faux filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel à l'estragon

Poêlée de champignons et pomme de terre ratte

Millefeuille garni au chocolat

Copeaux craquants

Ou

Poire « Conférence » pochée dans un sirop vanillé

Craquelin praliné-noisette

AUTOUR DE LA TRUFFE MELANOSPORUM DE RICHERENCHES

Risotto arborio à la crème de parmesan,
lamelles de truffe 32€

Pomme de terre confite, fourrée au pied de porc et champignons
foie gras poêlé, truffe de Richerenches, jus au porto 38€

A LA VOITURE DE TRANCHE

Découpé et servi à votre table (servi à l'assiette en terrasse)

Cette voiture de tranche était autrefois en service dans tous les établissements prestigieux (surtout les hôtels). Elle est le symbole de l'hôtellerie-restauration du début du siècle dernier. Nous sommes heureux et fiers de pouvoir vous la proposer . C'est unique à Lyon.

Carré de cochon ibérique rôti à la broche 25.50€
purée de pommes de terre et châtaignes au jus

DEJEUNER EXPRESS..... 19.50€

servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

1 Plat du Jour

1 verre de vin ou ½ eau minérale ou 1 bière pression

1 café

La cuisine lyonnaise

vue par LEON de LYON

ENTREES

- Salade Lyonnaise « revue et corrigée »** 13.90€
salades mélangées, œuf mollet sur oignons confits, gros lardons et cake aux oreilles de cochon
- Pâté en croûte maison à l'ancienne** 15.90€
ris de veau, foie gras, blanc de volaille, pistaches, une petite salade
- Pieds de veau en salade, comme les aimait Jean Vignard** 12.20€
pommes de terre et mesclun de salade

PLATS

- Quenelle de brochet, cuite au four (20 mn.)**..... 24.50€
une sauce genre Nantua, riz basmati
- Poitrine de cochon farcie au boudin blanc confite puis snackée** 23.90€
lentilles vertes du Puy aux légumes d'hiver, jus de cochon
- Andouillette lyonnaise « tirée à la ficelle» escalopée en tranches épaisses, panées, poêlées** 21.20€
moutarde japonaise, croustillant de gratin de pomme de terre et salade
- Joue de bœuf longuement braisée, puis snackée** 21.70€
mousseline de céleri rave, carottes fondantes, sauce vin rouge

FROMAGES

- « Échantillonnage lyonnais » cervelle de canut et Saint Marcellin affiné** 7.00€
chips de pain « mendiants » et grissini
- Comme un fromage blanc : caillé de brebis fermier**..... 6.70€
nappé au miel d'acacia du Fût d'Avenas
- Demi Saint Marcellin affiné** 7.00€
petite salade verte à l'huile d'olive

DESSERTS

- Profiteroles maison, glace vanille** 9.20€
sauce chocolat et crème chantilly
- Autour de la praline de Saint Genix** 9.20€
tarte, guimauve, nougat glacé et tuile
- Brioche fourrée au chocolat cuisinée comme un pain perdu et dorée au miel**..... 9.20€
glace fromage blanc, sauce chocolat
- Bugnes moelleuses**..... 9.20€
chantilly, confiture de griottes maison

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets - Les TVA à 10% sur les solides et 20% sur les liquides sont incluses



L'autre cuisine...

Cuisine de saison, cuisine du marché

Les classiques d'une brasserie

ENTREES

- « Gravlax » de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort 13.60€
pain de campagne grillé
- Médailon de foie gras de canard mi-cuit 17.90€
chutney aux fruits d'hiver et pain de campagne toasté
- Œuf mollet à la crème de topinambours 15.90€
quelques champignons et une crème de lard

PLATS

- Pavé de cabillaud rôti, croûte de graines 25.90€
tombée d'épinards au beurre, mousseux au fenouil
- Noix de Saint Jacques snackées, beurre à la citronnelle 31.00€
navet, panais et rutabaga glacés au miel
- Suprême de poulet fermier farci d'un fromage blanc aux herbes 22.00€
gratin de macaronis au parmesan
- Steak tartare de bœuf du Charollais haché au couteau 21.90€
pommes grenailles à la peau, cœur de salade sucrine
- Belle assiette végétarienne autour des légumes de saison 13.90€
jus de cuisson émulsionné

DESSERTS

- Moelleux au chocolat, coulis de fruits exotiques 9.20€
glace vanille
- Pomme confite entière façon tatin 9.20€
sablé breton caramel beurre salé
- Salade de fruits frais à la menthe fraîche 9.20€
sorbet passion, palmier

Proposition pour nos jeunes convives jusqu'à 12 ans.....12.90€

Blanc de poulet rôti garni de riz au jus ~ Glaces et sorbets du moment ~ Sirop à l'eau



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.