

## LES ENTREES APPETIZERS



<b>Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché</b> <i>Lyonnais salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	<b>12,90€</b>
<b>Saucissonnaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas)</b> <i>Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)</i>	<b>10,20€</b>
<b>Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade</b> <i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	<b>14,30€</b>
<b>Velouté de champignons des bois, crème légère aux épices</b> <i>Wild mushroom soup, light cream and spices</i>	<b>12,90€</b>
<b>Œufs en meurette, lardons, champignons et croûtons</b> <i>Poached eggs in a wine sauce, bacon, mushrooms and croutons</i>	<b>11,90€</b>
<b>Foie gras maison en terrine, chutney d'Automne</b> <i>House made Foie gras terrine, Fall chutney</i>	<b>15,90€</b>
<b>Salade végétarienne :</b> <b>Salade verte, betteraves, pommes fruits, julienne de légumes</b> <b>et chips de pain aux noix</b> <i>Vegetarian salad: Lettuce, beets, apples, vegetables and a crisp of walnut bread</i>	<b>11,30€</b>

## LES PLATS MAIN COURSES

<b>Filet de Bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois et haricots verts</b> <i>Filet steak, pepper sauce, creamy potatoes and green beans</i>	<b>25,30€</b>
<b>Suprême de poulet, sauce estragon, polenta crémeuse à la tomate</b> <i>Chicken breast, tarragon sauce, creamy polenta with tomatoes</i>	<b>18,90€</b>
<b>Souris d'Agneau, embeurrée de choux verts</b> <i>Lamb shank, stewed green cabbage with butter</i>	<b>18,90€</b>
<b>Tartare de bœuf, pommes sautées et petite salade</b> <i>Steak tartar, sautéed potatoes and green salad</i>	<b>18,90€</b>
<b>Filet de Merlu, purée de céleri, crème de chorizo</b> <i>Hake filet, celery root purée and cream of chorizo</i>	<b>21,90€</b>
<b>Filet de Daurade, fondue de fenouil, bouillon safrané</b> <i>Sea Bream filet, fennel fondue and safran broth</i>	<b>21,90€</b>
<b>Assiette végétarienne de saison</b> <b>Embeurrée de choux verts, purée de céleri, fondue de fenouil et gratin dauphinois</b> <i>Vegetarian daily special: Stewed cabbage, celery root puree, fennel fondue and potato gratin</i>	<b>13,90€</b>

## LE COIN LYONNAIS LYONNAISE CUISIN

<b>Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz</b> <i>Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice</i>	<b>21,50€</b>
<b>Sabodet, sauce beaujolaise et purée de pois cassés</b> <i>Sabodet Lyon's sausage with Beaujolais wine sauce, split pea puree</i>	<b>18,90€</b>
<b>Andouillette Bobosse à la fraise de veau</b> <b>Flan de choux fleurs, sauce aux moûts de raisins</b> <i>Genuine veal tripe sausage, cauliflower flan, grape must sauce</i>	<b>19,90€</b>
<b>« Saint Cochon du Bistrot »</b> <b>(travers de porc, andouillette et boudin) pomme purée maison</b> <i>« Saint Swine » of the Bistrot (trip sausage, black pudding, rib), mashed potatoes</i>	<b>19,90€</b>
<b>Joue de cochon braisée aux pruneaux et tagliatelles</b> <i>Braised porc cheeks with prunes and tagliatelles</i>	<b>17,90€</b>

## FORMULE DEJEUNER à l'ardoise 19,00€

Entrée et plat ou Plat et dessert  
+ un verre de vin 12 cl ou 1/2 eau minérale + un café  
Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

## MENU DU CHEF 25,50 € CHEF'S MENU

Entrée du moment à l'ardoise  
*Appetizer of the day*

Suprême de Poulet, sauce estragon, polenta crémeuse à la tomate  
*Chicken breast, tarragon sauce, creamy polenta with tomatoes*

ou / or

Le plat du jour à l'ardoise  
*Daily special*

Assortiment de fromages régionaux  
*Assortment of regional cheese*

ou / or

Dessert du jour  
*Dessert of the day*

## « GUIGNOL ET GNAFRON » 72,00 € Offre pour 2 personnes / special for 2



2 menus lyonnais / 2 typical menus  
+ 2 cafés / 2 coffee  
+ 1 bouteille 75 cl Côtes du Rhône Dubœuf 2015  
*1 bottle 75 cl Côtes du Rhône Duboeuf 2015*



## MENU LYONNAIS 30,00€ TYPICAL MENU

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché  
*Lyonnais salad: bacon, garlic croutons, poached egg*

ou / or

Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade  
*Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad*

≈≈≈

Sabodet, sauce beaujolaise et purée de pois cassés  
*Sabodet Lyon's sausage with Beaujolais sauce, split pea puree*

ou / or

Joue de cochon braisée aux pruneaux et tagliatelles  
*Braised porc cheeks with prunes and tagliatelles*

ou / or

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz  
*Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice*

≈≈≈

Assortiment de fromages régionaux  
*Selection of regional cheese*

ou / or

« Cerveille de canut » (fromage blanc, échalotes et fines herbes)  
*Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil*

ou / or

Tarte à la praline  
*Praline tart*

ou / or

Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly)  
*Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly*

## A L'ARDOISE DU BISTROT

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)



<b>L'ENTREE</b> <i>Appetizer of the day</i> _____	<b>9.80€</b>
<b>LE PLAT</b> <i>Daily special</i> _____	<b>11.90€</b>
<b>LE DESSERT</b> <i>Dessert of the day</i> _____	<b>7.00€</b>

## LES FROMAGES CHEESES

<b>Assortiment de fromages régionaux</b> <i>Assortment of regional cheese</i>	<b>7.50€</b>
<b>«Cerveille de canut» (fromage blanc, échalotes et fines herbes)</b> <i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil</i>	<b>5.90€</b>
<b>Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade</b> <i>Saint Marcellin from the region, small salad</i>	<b>7.50€</b>
<b>Fromage blanc en faisselle à la crème</b> <i>Cottage cheese with cream</i>	<b>5.90€</b>

## LES DESSERTS DE LA TRADITION TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

<b>Profiteroles maison au chocolat chaud</b> <i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	<b>8.50€</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b> <i>Caramelized cream in vanilla</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Crumble d'Automne et glace nougat</b> <i>Fall fruits crumble with nougat ice cream</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly)</b> <i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	<b>7.90€</b>
<b>Poire pochée au beaujolais et épices</b> <i>Poached pear in beaujolais wine and spices</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Tarte aux noix et glace au yaourt</b> <i>Walnut tart with yogurt ice cream</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Tarte aux pralines de Saint-Genix</b> <i>Pralines Tart from St-Genix</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Coupe Colonel : sorbet citron et Vodka</b> <i>Colonel cup: lemon sorbet and Vodka</i>	<b>9.00€</b>
<b>Coupe vigneronne : sorbet cassis, crème de cassis et marc de Bourgogne</b> <i>Winegrower cup : black currant sorbet, cream of black currant, Marc de Bourgogne</i>	<b>9.00€</b>
<b>Panaché de glaces et sorbets du moment</b> <i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	<b>7,40€</b>
<b>Café gourmet</b> <b>( Gnafron, chou chantilly, financier, mendiants )</b> <i>Coffee « Gourmet »</i> <i>(beggar chocolate, dough pastry and chantilly, almond cake, gnafron )</i>	<b>9,00 €</b>

## MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12.50€ CHILDREN'S MENU

Consulter votre serveur  
Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée  
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement  
Prix nets en euros, toutes taxes incluses.  
(TVA 10% sur les plats et les boissons sans alcool et 20% sur les boissons alcoolisées)

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Certains plats sont susceptibles de contenir volontairement des allergènes.  
Leur liste est disponible à la réception