

LES ENTREES

APPETIZERS

Salade lyonnaise : lardons, croûtons aillés, œuf poché <i>Lyonnais salad: bacon, garlic croutons, poached egg</i>	12.90€
Saucissonaille (Jésus, Rosette, saucisson de Lyon, cervelas) <i>Lyon's most popular sausages (Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon)</i>	10.20€
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade <i>Homemade pate croute, fresh duck liver and sweetbread, salad</i>	14.30€
Salade de lentilles verte du Puy et cervelas <i>Salad of lentils from the Puy and cervelas</i>	9.90€
Crèmeux de petits pois servi froid	
mousse de chèvre frais, chips de pain <i>Peas cream soup, goat cheese mousse, bread chips</i>	12.80€
Terrine de tête de cochon et foie gras	
Chutney de fruits de saison, salade <i>Farm pig and foie gras terrine, chutney, salad</i>	13.80€
Salade végétarienne en crudité <i>Salades mélangées, radis, carottes, céleri branche, concombre et petits pois</i>	11.50€
<i>Vegetarian salad : salad, radish, carrots, cucumber, celery, peas</i>	

LES PLATS

MAIN COURSES

Noix d'entrecôte, sauce au poivre,	
Gratin dauphinois et haricots verts <i>Filet steak, pepper sauce, potatoes gratin and green beans</i>	24.50€
Navarin d'agneau printanier (carottes, navets, céleri, petits pois) <i>Navarin of lamb (carrots, turnip, celery, peas)</i>	18.90€
Cuisse de volaille au vin blanc,	
Pâtes « langues d'oiseau » comme un risotto <i>Poultry leg, white wine sauce, pasta cooked as a risotto</i>	17.50€
Choucroute de la mer (colin fumé, saumon gravlax, pommes vapeur, beurre blanc) <i>Fish choucroute (smoked pollock, salmon gravlax, steamed potatoes)</i>	23.60€
Tartare de bœuf du charolais haché au couteau	
Pommes sautées et petite salade <i>Steak tartar, grilled potatoes and salad</i>	18.90€
Assiette végétarienne <i>Légumes printaniers, haricots verts, purée de pommes de terre</i>	13.90€
<i>Vegetarian daily special: seasonal vegetables, green beans, mashed potatoes</i>	

LE COIN LYONNAIS

LYONNAISE CUISINE

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua et riz <i>Pike dumpling, crayfish butter sauce and rice</i>	21.50€
« Saint cochon du Bistrot »	
Travers de porc, andouillette et boudin, pomme purée maison <i>“Saint cochon du Bistrot” : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	20.80€
Foie de veau poêlé à la lyonnaise (oignon et vinaigre)	
Purée de pommes de terre maison <i>Calf's liver lyonnais' style, mashed potatoes</i>	22.00€
Joue de bœuf braisée 24h, puis snackée	
Carottes fondantes, réduction vin rouge <i>Braised beef cheek, meltingly soft carrots, red wine sauce</i>	21.00€

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 A L'ARDOISE 25.50€

Entrée du moment à l'ardoise
Appetizer of the day

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

~~~~~  
Dessert du jour à l'ardoise
Dessert of the day

« GUIGNOL ET GNAFRON » 74.00€ Offre pour 2 personnes / Special for 2

2 menus lyonnais / 2 typical menus
+ 2 cafés / 2 coffees

+ 1 bouteille de 75 cl Côtes du Rhône Duboeuf 2015

MENU LYONNAIS 32.00€ 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

~~~~~

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

ou / or

Foie de veau poêlé à la lyonnaise (oignon et vinaigre)  
*Calf's liver lyonnais' style, mashed potatoes*

~~~~~

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)

L'ENTREE <i>Appetizer of the day</i> _____	9.80€
LE PLAT <i>Daily special</i> _____	11.90€
LE DESSERT <i>Dessert of the day</i> _____	7.50€

LES FROMAGES

CHEESES

Echantillonnage lyonnais <i>Assortment of regional cheese</i>	7.50€
«Cerveille de canut» (fromage blanc, échalotes et fines herbes) <i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil</i>	5.90€
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade <i>Saint Marcellin from the region, small salad</i>	7.50€
Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas <i>Cottage cheese with honey</i>	5.90€

LES DESSERTS DE LA TRADITION

TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

Dessert du moment à l'ardoise <i>Dessert of the day</i>	7.50€
Profiteroles maison au chocolat chaud <i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	8.50€
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	7.90€
Tarte aux pralines de Saint-Genix <i>Praline Tart from Saint-Genix</i>	7.90€
Millefeuille au café, crème anglaise maison <i>Coffee millefeuille, custard cream</i>	7.90€
Dôme au chocolat de nougat glacé <i>Chocolate dome of iced nougat</i>	7.90€
Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly) <i>Rum soaked biscuit, dried fruit and whipped cream</i>	7.90€
Pomme cuite au four aux fruits confits « revisitée » <i>Candied apple and dried fruits</i>	7.90€
Croustillant chocolat praliné <i>Chocolate praline crusty biscuit</i>	7.90€
Panaché de glaces et sorbets du moment <i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	7.90€
Café gourmet <i>Coffee « Gourmet »</i>	9,00 €

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