

CUISINE LYONNAISE, CUISINE DE TERROIR

(Parfois un peu revues et corrigées)

Avec les produits régionaux

Entrées

Salade Lyonnaise « revisitée »	13.00€
Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons <i>Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake</i>	
Saucissonaille	10.50€
Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon) <i>Lyons most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet</i>	
Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade	14.50€
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
Salade de pieds de veau et pommes de terre, mayonnaise vinaigrée	12.50€
<i>Veal feet salad, potatoes, vinegar mayonnaise and green salad</i>	

Plats

Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz Basmati	21.80€
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, Basmati rice</i>	
Saucisson pistaché aux lentilles vertes du Puy, vinaigrette aux herbes	21.80€
<i>Saucisson with pistachio, green lentils from the Puy, herbal dressing</i>	
Véritable andouillette à la fraise de veau, sauce moutarde à l'ancienne, ratatouille fine	20.50€
<i>Traditional andouillette from Bobosse, wholegrain mustard sauce, ratatouille</i>	
« Saint cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette et boudin, pomme purée maison	22.00€
<i>« Saint cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	

Fromages et desserts

Echantillonnage lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut	7.60€
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade	6.00€
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade	7.60€
<i>Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry au miel du fût d'Avenas	6.00€
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	
<hr/>	
Autour de la praline de Saint Genix : tarte, guimauve, petit pot de crème	8.00€
<i>« Autour de la praline » : tart, marshmallow, cream</i>	
Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly	8.00€
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
Tarte bressane et mousse au chocolat sans œuf	8.00€
<i>Sugar tart, chocolate mousse without egg</i>	

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

LES CLASSIQUES D'UN BISTROT, D'UNE BRASSERIE

Entrées

Céleri frais rémoulade fait maison et œuf mimosa thon et câpres <i>Fresh celeriac in remoulade dressing, deviled egg with tuna and capers</i>	9.80€
Salade végétarienne : salade, concombre, tomate, radis, olives, carottes <i>Vegetarian salad : salad, cucumber, tomatoes, radish, olive, carrots</i>	11.70€
Velouté glacé de poivrons jaunes et allumette au parmesan <i>Cold served soup of yellow peppers, parmesan puff pastry</i>	12.90€
Salade César : salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, vinaigrette aux anchois <i>Cesar Salad : salad, chicken, croutons, parmesan, anchovy dressing</i>	13.00€

Plats

Filet de dorade, coulis de poivrons rouges et compotée d'aubergines <i>Sea bream fillet, red pepper sauce and eggplant chutney</i>	21.50€
Fondant de veau, façon osso bucco et linguines au basilic <i>Veal as an osso bucco, linguine with basil</i>	21.20€
Noix d'entrecôte, haricots verts et gratin dauphinois, sauce vin rouge <i>Filet steak, green beans, potatoes gratin, red wine sauce</i>	24.70€
Pavé de cabillaud rôti, barigoule de légumes et son jus de cuisson monté au beurre <i>Thick slice of cod, vegetables and butter sauce</i>	21.80€
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 : légumes barigoule, ratatouille, légumes verts, purée maison <i>Vegetarian daily special : seasonal vegetables, ratatouille, mashed vegetables</i>	13.90€

Desserts

Profiteroles maison, chocolat chaud, amandes croustillantes <i>Homemade pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate sauce, crunchy almonds</i>	8.50€
Pêche Melba (glace vanille, gelée de groseille, amandes effilées et Chantilly) <i>Peach Melba (vanilla ice cream, redcurrant jelly, almonds and whipped cream)</i>	8.00€
Crème renversée au caramel et au lait entier, tuile aux amandes <i>Creme caramel, almond biscuit</i>	8.00€
Panaché de glaces et sorbets du moment <i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	8.00€
Café gourmet <i>Coffee « Gourmet »</i>	9.00€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Children's menu

12.50€

Consulter votre serveur