

# CUISINE LYONNAISE, CUISINE DE TERROIR

(Parfois un peu revues et corrigées)

Avec les produits régionaux

## Entrées

<b>Salade Lyonnaise « revisitée »</b>	<b>13.00€</b>
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>	
<b>Saucissonaille</b>	<b>10.50€</b>
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>	
<b>Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade</b>	<b>14.50€</b>
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
<b>Salade de pieds de veau et pommes de terre, mayonnaise vinaigrée</b>	<b>12.50€</b>
<i>Veal feet salad, potatoes, vinegar mayonnaise and green salad</i>	

## Plats

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

## Fromages et desserts

<b>Echantillonnage lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut</b>	<b>7.60€</b>
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
<b>Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade</b>	<b>6.00€</b>
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
<b>Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade</b>	<b>7.60€</b>
<i>Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
<b>Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry au miel du fût d'Avenas</b>	<b>6.00€</b>
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	
<hr/>	
<b>Autour de la praline de Saint Genix : tarte, guimauve, petit pot de crème</b>	<b>8.00€</b>
<i>« Autour de la praline » : tart, marshmallow, cream</i>	
<b>Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly</b>	<b>8.00€</b>
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
<b>Tarte bressane et mousse au chocolat sans œuf</b>	<b>8.00€</b>
<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

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

## Plats

<b>Filet de dorade, coulis de poivrons rouges et compotée d'aubergines</b> <i>Sea bream fillet, red pepper sauce and eggplant chutney</i>	<b>21.50€</b>
<b>Fondant de veau, façon osso bucco et linguines au basilic</b> <i>Veal as an osso bucco, linguine with basil</i>	<b>21.20€</b>
<b>Noix d'entrecôte, haricots verts et gratin dauphinois, sauce vin rouge</b> <i>Filet steak, green beans, potatoes gratin, red wine sauce</i>	<b>24.70€</b>
<b>Pavé de cabillaud rôti, barigoule de légumes et son jus de cuisson monté au beurre</b> <i>Thick slice of cod, vegetables and butter sauce</i>	<b>21.80€</b>
<b>Tartare de bœuf du Charolais haché au couteau, pommes sautées et petite salade</b> <i>Steak tartar, grilled potatoes and salad</i>	<b>18.90€</b>
<b>Assiette végétarienne : légumes barigoule, ratatouille, légumes verts, purée maison</b> <i>Vegetarian daily special : seasonal vegetables, ratatouille, mashed vegetables</i>	<b>13.90€</b>

## Desserts

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

**MENU ENFANT jusqu'à 12 ans**

*Children's menu*

**12.50€**

Consulter votre serveur