

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
Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake
- Saucissonnaille** 10.50€
Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon)
Lyons most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet
- Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade** 14.50€
Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad
- Oeuf meurette (lardons, champignons, oignons, croûtons)** 12.50€
Poached eggs in a wine sauce, bacon, mushrooms and croutons

Plats

- Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz Basmati** 21.80€
Pike dumpling, crayfish butter sauce, Basmati rice
- Suprême de volaille au vinaigre de vin, gratin de macaronis** 18.00€
Chicken breast cooked in vinegar, mac'n cheese gratin
- « Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudins, pomme purée maison** 22.00€
« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes
- Pied de porc entièrement désossé puis snacké, jus de cochon à la sauge et carottes fondantes** 19.00€
Snacked pork feet, Porto sauce, meltingly carrots

Fromages et desserts

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

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

Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'automne <i>Housemade foie gras terrine, fall fruits chutney</i>	15.90€
Velouté de champignons des bois aux noisettes torréfiées, croûtons aux champignons <i>Mushrooms cream soup, hazelnuts, mushrooms croutons</i>	13.20€
Salade végétarienne : salade, concombre, tomate, radis, olives, carottes <i>Vegetarian salad : salad, cucumber, tomatoes, radish, olive, carrots</i>	11.70€
Toute la tête de cochon et foie gras en terrine, sauce tartare et salade <i>Farm pig and foie gras terrine, tartar sauce and salad</i>	13.80€

Plats

Aile de raie pochée, sauce aux câpres, riz sauvage <i>Poached skate, capers sauce, wild rice</i>	18.90€
Noix d'entrecôte, haricots verts et gratin dauphinois, sauce échalote et vin rouge <i>Entrecote, green beans, potatoes gratin</i>	24.70€
Filet de merlu, risotto de crozets au Parmesan et crème de crustacés <i>Hake filet, crozets risotto with Parmesan cheese and crustacean cream</i>	21.90€
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 : carottes, haricots verts, gratin dauphinois, épinards <i>Vegetarian daily special : carottes, green beans, potatoes gratin, spinach</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€
Poire et pruneaux pochés au Beaujolais, crème montée, sorbet cassis <i>Poached pear in Beaujolais wine, whipped cream, blackcurrent sorbet</i>	8.00€
Mousse chocolat noir sans œuf et suprêmes d'oranges, tuile croquante <i>Chocolate mousse without egg, orange supreme</i>	8.00€
Panaché de glaces et sorbets du moment <i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	8.00€
Madeleine chocolatée, glace vanille et Chantilly <i>Chocolate madeleine, vanilla ice cream and Chantilly</i>	8.00€
Salade de fruits frais de saison, un sorbet et sacristain <i>Fresh fruit salad, sorbet, sacristain</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