

# 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>Lyon's 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>Tarte au Boudin et aux pommes du Pilat servie tiède, petite salade</b>	<b>12.80€</b>
<i>Boudin tart and Pilat apple fruit</i>	
<b>Soupe à l'oignon (façon gratinée lyonnaise) à l'Emmental</b>	<b>11.50€</b>
<i>Onion soup with Emmental Cheese</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>Sabodet poché (toute la tête de cochon) et embeurrée de choux vert, sauce beaujolaise</b>	<b>18.50€</b>
<i>Sabodet, buttered green cabbage, beaujolais sauce</i>	
<b>« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison</b>	<b>22.00€</b>
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
<b>Tête de veau, sauce ravigotte et ses légumes (carottes, poireaux, navets, pomme de terre)</b>	<b>17.50€</b>
<i>Calf's head, ravigotte sauce and vegetables (carrots, leeks, turnips)</i>	

## Fromages et desserts

<b>Duo 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>	
<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 imbibé au rhum et Chantilly</b>	<b>8.00€</b>
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
<b>Crème renversée au caramel et son palmier à la praline rose</b>	<b>8.00€</b>
<i>Caramel overturned cream and pralin palm.</i>	
<b>Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison</b>	<b>9.00€</b>

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>Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'automne</b> <i>Housemade foie gras terrine, fall fruits chutney</i>	<b>15.90€</b>
<b>Tronçons de poireaux et thon en vinaigrette et ses tomates confites</b> <i>Section of leek and tuna with vinaigrette, candied tomatoes</i>	<b>13.00€</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>Saumon mariné par nos soins à la crème de Raifort, salade de concombres</b> <i>Salmon marinated by us with horseradish cream, concomber salad</i>	<b>14.00€</b>

## Plats

<b>Souris d'agneau aux épices douces, longuement braisée semoule aux herbes</b> <i>Lamb shank with sweet spices, semolina with herbs</i>	<b>19.80€</b>
<b>Noix d'entrecôte, haricots verts et gratin dauphinois, sauce échalote au vin rouge</b> <i>Entrecote, green beans, potatoes gratin</i>	<b>24.70€</b>
<b>Filet d'omble chevalier cuit à la nage, réduite et beurrée, légumes d'hiver</b> <i>Arctic char fillet (from Murgat) with swimming and artichoke</i>	<b>26.00€</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>Filet de Bar rôti, purée maison à l'huile d'olive et sauce vierge</b> <i>Roasted seabass fillet and mashed potatoes, virgin sauce</i>	<b>22.50€</b>
<b>Assiette végétarienne aux légumes du moment selon arrivage</b> <i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</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>Crumble tiède de pommes, poires et fruits secs, crème glacée au pain d'épices</b> <i>Apple, pear and dried fruit crumble, gingerbread ice cream</i>	<b>8.00€</b>
<b>Millefeuille au chocolat et son granité maison à l'orange</b> <i>Chocolate millefeuille and its homemade orange granita</i>	<b>8.50€</b>
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon et son sacristain</b> <i>Bourbon vanilla crème brûlée and its sacristan</i>	<b>8.00€</b>
<b>Salade de fruits frais de saison, sorbet et tuiles craquante</b> <i>Fresh fruit salad, sorbet, crispy tile</i>	<b>8.50€</b>
<b>Panaché de glaces et sorbets du moment</b> <i>Sorbets and ice creams of the moment</i>	<b>8.00€</b>

**MENU ENFANT jusqu'à 12 ans**

*Children's menu*

**12.50€**

Consulter votre serveur