

CUISINE LYONNAISE, CUISINE DE TERROIR
(Parfois un peu revues et corrigées, avec les produits régionaux)

Entrées

| | |
|---|---------------|
| Salade Lyonnaise « revisitée » | 14.90€ |
| <i>Lard poêlé et déglacé au vinaigre, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon et croûtons</i> <i>Lyonnaise salad : bacon, poached egg, onion chutney, pig ears cake</i> | |
| Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade | 15.90€ |
| <i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i> | |
| Saucissonnaille du Bistrot | 13.20€ |
| <i>Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Cervelas, Sabodet (saucisson cuit, fait avec la tête de cochon)</i> <i>Lyon's most popular sausages : Jésus, Rosette, Saucisson de Lyon, Sabodet</i> | |
| Véritable soupe à l'oignon gratinée à la Lyonnaise | 14.90€ |
| <i>Authentic Lyon-style onion soup</i> | |

Plats

| | |
|--|---------------|
| Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue | 23.90€ |
| <i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, IGP Camargue rice</i> | |
| « Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison | 24.90€ |
| <i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i> | |
| Sabodet (toute la tête de cochon en saucisson) cuit au gène, lentilles vertes du Puy | 23.90€ |
| <i>Sabodet (whole pig's head sausage) cooked in gene, Puy green lentils</i> | |
| Tête de veau français et ses légumes au bouillon, sauce ravigote | 23.90€ |
| <i>French veal head with vegetables in bouillon, ravigote sauce</i> | |
| Interprétation lyonnaise des célèbres « Pieds-Paquets » marseillais | 23.90€ |
| <i>Lyon's interpretation of Marseille's famous 'Pieds-Paquets'</i> | |

Fromages et desserts

| | |
|---|--------------|
| Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut | 8.90€ |
| <i>Assortment of regional cheeses</i> | |
| Cervelle de canut : fromage frais, échalotes, huile d'olive, vinaigre, vin blanc et fines herbes en salade | 6.90€ |
| <i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i> | |
| ½ Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade | 6.90€ |
| <i>½ Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i> | |
| Fromage blanc de brebis de la Bergerie des « Mollières » au miel du fût d'Avenas | 6.90€ |
| <i>Sheep cottage cheese with honey</i> | |
| <hr/> | |
| Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly | 9.00€ |
| <i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i> | |
| Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière | 9.00€ |
| <i>Butter cake with apple and pink praline</i> | |
| Crème brûlée à la crème de marrons et son sacristain maison | 9.00€ |
| <i>Chestnut cream crème brûlée with homemade sacristain</i> | |

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

12.50€

Children's menu

Consulter votre serveur

LES CLASSIQUES D'UN BISTROT, D'UNE BRASSERIE

(En fonction des saisons)

Entrées

| | |
|--|---------------|
| Fricassée de champignons des bois, œuf de « plein air » mollet, crème d'ail | 17.00€ |
| <i>Woodland mushroom fricassee, soft-boiled free-range egg, garlic cream</i> | |
| Flan de courge « Butternut » servi tiède, graines torrifiées et crème de ciboulette | 13.20€ |
| <i>Butternut squash custard served warm with roasted seeds and chive cream</i> | |
| Tartelette maison tiède : épinards, chèvre frais et jeunes pousses à l'huile de noix | 13.70€ |
| <i>Warm homemade tartlet: spinach, fresh goat's cheese and baby greens in walnut oil</i> | |
| Salade d'endives, pamplemousse, pomme Granny Smith, noix et tuile de Fourme d'Ambert | 13.50€ |
| <i>Chicory salad with grapefruit, Granny Smith apple, walnuts and Fourme d'Ambert cheese tuile</i> | |
| Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette | 17.00€ |
| <i>Duck foie gras in brioche, porto jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil</i> | |

Plats

| | |
|--|---------------|
| Suprême de poulet fermier au vinaigre, gratin de macaronis à la Lyonnaise | 24.20€ |
| <i>Supreme of farmhouse chicken with vinegar, macaroni gratin's</i> | |
| Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade | 21.30€ |
| <i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i> | |
| Filet de truite d'Isère à l'oseille poêlée, sauté de pleurotes | 25.50€ |
| <i>Pan-fried Isère trout fillet with sorrel, sautéed oyster mushrooms</i> | |
| Filet de daurade royale, risotto au potiron, sauce Noilly Pratt | 25.70€ |
| <i>Fillet of sea bream, pumpkin risotto, Noilly Pratt sauce</i> | |
| Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment | 17.30€ |
| <i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i> | |

Desserts

| | |
|--|--------------|
| Poire pochée au vin rouge et aux épices, madeleine aux écorces d'agrumes | 9.00€ |
| <i>Pear poached in red wine and spices, madeleine with citrus peel</i> | |
| Gâteau moelleux aux pommes et noix, crème anglaise au café | 9.00€ |
| <i>Soft apple and walnut cake with coffee custard</i> | |
| Profiteroles maison, sauce chocolat servie à discrétion, glace vanille et chantilly | 9.00€ |
| <i>Homemade profiteroles with chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream</i> | |
| Mousse au chocolat sans œufs, noisettes sablées et tuile craquante | 9.00€ |
| <i>Egg-free chocolate mousse with sanded hazelnuts and crunchy tuile</i> | |
| Panaché de crèmes glacées de chez « Nardone » glacier lyonnais depuis 1929 | 9.00€ |
| 3 boules au choix (vanille, chocolat, noisette, caramel, fraise, framboise, citron) | |
| Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison | 9.90€ |
| <i>Coffee « Gourmet »</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