

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

Plats

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

Desserts

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

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