

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

**Entrées**

<b>Salade Lyonnaise « revisitée »</b>	<b>14.90€</b>
<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>	
<b>Pâté en croûte « maison » au ris de veau et foie gras, salade</b>	<b>15.90€</b>
<i>Homemade pate croute, sweetbread and foie gras, salad</i>	
<b>Saucissonnaille du Bistrot</b>	<b>13.50€</b>
<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>	
<b>Véritable soupe à l'oignon gratinée à la Lyonnaise</b>	<b>14.90€</b>
<i>Authentic Lyon-style onion soup</i>	

**Plats**

<b>Quenelle de brochet moulée à la cuillère sauce écrevisses, riz IGP de Camargue</b>	<b>23.90€</b>
<i>Pike dumpling, crayfish butter sauce, IGP Camargue rice</i>	
<b>« Saint Cochon du Bistrot » : travers de porc, andouillette, boudin, pomme purée maison</b>	<b>24.90€</b>
<i>« Saint Cochon du Bistrot » : rib, black pudding, tripe sausage, mashed potatoes</i>	
<b>Chicago pistaché (saucisson cuit), lentilles vertes du Puy, échalotes confites, sauce Beaujolaise</b>	<b>23.90€</b>
<i>'Chicago pistaché' (cooked sausage with pistachio), Puy green lentils, shallot confit, red wine sauce</i>	
<b>Andouillette de chez « Bobosse » à la graine de moutarde, embeurrée de choux</b>	<b>24.90€</b>
<i>Andouillette's « Bobosse » with mustard, cabbage stew in butter</i>	
<b>Plat de côte de bœuf de chez « Trolliet » braisé à la beaujolaise, carottes fondantes et jus corsé</b>	<b>24.50€</b>
<i>Trolliet' prime rib of beef braised with Beaujolais sauce, melting carrots and hearty jus</i>	

**Fromages et desserts**

<b>Duo lyonnais : Saint Marcellin et cervelle de canut</b>	<b>8.90€</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>6.90€</b>
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil, vinegar</i>	
<b>½ Saint Marcellin affiné de Renée Richard, une petite salade</b>	<b>6.90€</b>
<i>½ Saint Marcellin cheese from Renée Richard, small salad</i>	
<b>Fromage blanc de brebis de la Bergerie des « Mollières » au miel du fût d'Avenas</b>	<b>6.90€</b>
<i>Sheep cottage cheese with honey</i>	
<hr/>	
<b>Gnafron : génoise et fruits confits imbibés au rhum et Chantilly</b>	<b>9.00€</b>
<i>Rum soaked biscuit, dried fruits and whipped cream</i>	
<b>Kouign Amann lyonnais de la Belle Cordière</b>	<b>9.00€</b>
<i>Butter cake with apple and pink praline</i>	
<b>Crème brûlée à la chartreuse verte des Pères Chartreux</b>	<b>9.00€</b>
<i>Green chartreuse crème brûlée from the Carthusian monks</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

<b>Œuf de plein air poché en meurette, lardons, croûtons, champignons, sauce vin rouge</b>	<b>14.50€</b>
<i>Poached free-range egg 'en meurette', bacon, croutons, mushrooms, red wine sauce</i>	
<b>Gâteau de foies de volaille et sa petite quenelle, coulis de tomates, olives et champignons</b>	<b>14.50€</b>
<i>Poultry liver cake with quenelle, tomato coulis, olives and mushrooms</i>	
<b>Saumon Bömlö en gravelax mariné à l'aneth, crème de raifort et pain aux graines toasté</b>	<b>16.90€</b>
<i>Bömlö salmon in gravelax marinated with dill, horseradish cream and toasted seed bread</i>	
<b>Salade d'endives, segments d'agrumes, copeaux de Cantal et pomme Granny Smith</b>	<b>13.70€</b>
<i>Chicory salad, citrus segments, Cantal cheese shavings and Granny Smith apple</i>	
<b>Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette</b>	<b>17.50€</b>
<i>Duck foie gras in brioche, porto jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil</i>	

### Plats

<b>Suprême de volaille fermière aux cèpes, gratin de macaronis à la Lyonnaise</b>	<b>24.90€</b>
<i>Supreme of farmhouse chicken with cepes, macaroni gratin's</i>	
<b>Tartare de bœuf du Charolais, pommes grenailles sautées et petite salade</b>	<b>21.50€</b>
<i>Steak tartar, sauteed potatoes and green salad</i>	
<b>Filet de sandre poêlé au beurre et déglacé au jus de citron, fondue de poireaux</b>	<b>25.70€</b>
<i>Fillet of pike-perch pan-fried in butter and deglazed with lemon juice, leek fondue</i>	
<b>Filet de bar rôti, risotto aux pleurottes et beurre safrané</b>	<b>25.50€</b>
<i>Fillet of sea bass, mushrooms risotto and saffron butter</i>	
<b>Assiette végétarienne : composition de 5 à 6 légumes du moment</b>	<b>17.30€</b>
<i>Vegetarian daily special : composition of winter vegetable</i>	

### Desserts

<b>Pruneaux au sirop de vin chaud et pain d'épices maison</b>	<b>9.00€</b>
<i>Prunes in mulled wine syrup and homemade gingerbread</i>	
<b>Tartelette poire et amandes façon Bourdaloue, coulis d'hiver et chantilly</b>	<b>9.00€</b>
<i>Bourdaloue-style pear and almond tartlet with winter coulis and whipped cream</i>	
<b>Profiteroles maison, sauce chocolat servie à discrétion, glace vanille et chantilly</b>	<b>9.00€</b>
<i>Homemade profiteroles with chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>Mousse au chocolat sans œufs, suprêmes d'oranges et tuile craquante</b>	<b>9.00€</b>
<i>Egg-free chocolate mousse with orange pieces and crunchy tuile</i>	
<b>Panaché de crèmes glacées de chez « Nardone » glacier lyonnais depuis 1929</b>	<b>9.00€</b>
<b>3 boules au choix (vanille, chocolat, caramel au beurre salé, noisette du Piémont, fraise, framboise, citron)</b>	
<b>Café gourmet et ses 4 pâtisseries maison</b>	<b>9.90€</b>
<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