



La Carte

Notre chef Vincent et son équipe vous propose

POUR COMMENCER :

- **Salade Garnie** 13,50 €
Œuf Bio, harengs doux fumés et marinés
- **Traditionnelle Frisée lyonnaise** 13,50€
Jolis lardons, croutons, œuf Bio poché
- **Salade de pieds de veau** 14,50 €
Pieds de veau assaisonnés vinaigrette avec sauce H. Neveu
- **Œufs Bio en « meurette »** 14,80 €
Jolis lardons, champignons et oignons
- **Assortiment de charcuteries** 14,80 €
Terrine maison, saucisson de Lyon Bio et Jésus de porc fermier
- **Pâté-croûte du moment réalisé par notre chef** 17,50 €

NOS SPECIALITES LYONNAISES

- **Le Saucisson chaud pistaché** 22,00 €
Salade, pommes de terre vapeurs, cervelle de canut
- **Tripes à la Lyonnaise ou tablier de sapeur, sauce Choron** 23,90 €
« Selon l'humeur du chef », accompagnement du jour
- **Andouillette à la fraise de veau « Maison Brailon »** 23,90 €
Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement du jour
- **Onglet de bœuf poêlé de notre tripier** 23,90 €
Compotée d'échalottes au vin rouge, accompagnement du jour
- **Quenelle de brochet artisanale « Maison Bonnard »** 23,90 €
Sauce Nantua maison, riz basmati (prévoir 25 minutes)
- **La superbe volaille de Bresse aux morilles « sélection Miéral »** 36,00 €
Crème de Bresse, vin jaune du Jura et riz basmati

LES FROMAGES

- **½ Saint Marcelin « Mère Richard »** 4,90 €
- **Fromage blanc « nature ou crème »** 4,90 €
- **Saint Marcelin « Mère Richard »** 7,80 €
- **Le « chèvre » du Marché Saint Antoine** 7,80 €

LES DESSERTS DU MOMENT A LA VOIX

8.00 €

9.00 € avec alcool

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la composition de nos plats.
Travaillant avec des produits frais, certains peuvent venir à nous manquer, merci de votre compréhension.



Notre menu lyonnais

37,50€

POUR COMMENCER.

*Traditionnelle frisée lyonnaise
Jolis lardons, croutons et œuf Bio poché
Fried salad, poached egg, croutons and bacon*

Ou

*Salade garnie
Œuf Bio, harengs doux fumés et marinés
Mixed salad, egg and marinated smoked herring fillets*

Ou

*Terrine du chef maison, farce saisonnière
Homemade terrine*

POUR SUIVRE

*Andouillette à la fraise de veau « Maison Braillon »
Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement du jour
Beef tripe sausage with old mustard sauce*

Ou

*Quenelle de brochet artisanale « Maison Bonnard »
Sauce Nantua maison, riz basmati
Pike soufflé with Nantua sauce, rice basmati*

Ou

*Saucisson chaud pistaché,
Pommes vapeurs, cervelle de canut
Traditionnel cooked sausage with pistachoes, potatoes and cervelle de canut*

POUR FINIR.

*½ St Marcelin « la Mère Richard » ou fromage blanc
½ St Marcelin « la Mère Richard » or cottage cheese*

Ou

*Desserts « maison »
Homemade dessert*

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la composition de nos plats.

Travaillant avec des produits frais, certains peuvent venir à nous manquer, merci de votre compréhension.