



Menu Lyonnais

37,50€



HORS D'OEUVRE - TO START

Traditionnelle frisée lyonnaise

Jolis lardons, croutons et œuf Bio poché   

Curly lettuce, organic poached egg, croutons and bacon

ou - or

Salade garnie

Œuf Bio, harengs doux fumés et marinés   

Mixed salad leaves, organic eggs and marinated smoked herring fillets

ou - or

Terrine du chef maison, farce saisonnière

(Vente à emporter possible)   

Seasonal terrine (Takeaway purchase available)

POUR SUIVRE - TO CONTINUE

Andouillette à la fraise de veau « Maison Braillon »

Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement du jour 

Veal tripe sausage, mustard sauce, side of the day

ou - or

Quenelle de brochet artisanale « Maison Bonnard »

Sauce homardine maison, riz basmati     

Homemade pike quenelle « Maison Bonnard », lobster sauce, basmati rice

ou - or

Saucisson chaud pistaché

Pommes vapeurs, cervelle de canut 

Traditional cooked sausage with pistachoes, potatoes and cervelle de canut

POUR FINIR - TO FINISH

1/2 St Marcelin « la Mère Richard » ou fromage blanc

1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard" or cottage cheese

ou - or

Dessert du jour au choix - à la voix

Choice of one dessert of the day - consult us   

Produits frais et de saison garantis - Fresh and seasonal products only
Service et taxes compris - Service and GST included



À LA CARTE

Du Chef Vincent et son équipe



HORS D'OEUVRES

Salade Garnie Œuf Bio, harengs doux fumés et marinés 🌾 🍷 🍷	13,50€
Traditionnelle Frisée Lyonnaise Jolis lardons, croutons, œuf Bio poché 🍷 🌾 🍷	13,50€
Salade de pieds de veau Pieds de veau assaisonnés vinaigrette avec sauce H.Neveu 🍷 🍷	14,50€
Œufs Bio en « meurette » Jolis lardons, champignons et oignons 🍷 🌾	14,80€
Assortiment de charcuteries Terrine maison, saucisson de Lyon Bio et Jésus de porc fermier 🍷	14,80€
★ Pâté-croûte saisonier du Chef 🌾 🍷 🍷 🍷 (Vente à emporter possible)	17,50€

LYONNAISERIES

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

SÉLECTION DE FROMAGES

½ Saint Marcelin « Mère Richard » 🍷	4,90€
Fromage blanc « nature ou crème » 🍷	4,90€
Cervelle de Canut 🍷	4,90€
Saint Marcelin « Mère Richard » 🍷	7,80€
Le « chèvre » du Marché Saint Antoine 🍷	7,80€

DESSERTS DE LA GRAND-MÈRE

Desserts du moment annoncés à la voix	8,00€
Avec Alcool	9,00€

Produits frais et de saison garantis
Service et taxes compris

Contient : 🌾 Gluten 🍷 Oeuf 🍷 Fruits à coque
🍷 Arachides 🍷 Lactose 🍷 Poisson & crustacés



À LA CARTE

Chef Vincent and his team offering



STARTERS

Mixed salad leaves Organic eggs and marinated smoked herring fillets	🍷 🍷 🍷 🍷	13,50€
Traditional curly lettuce leaves Organic poached egg, croutons and bacon	🍷 🌿 🍷	13,50€
Veal trotter salad Seasoned veal trotter with vinaigrette and H.Neveu sauce	🍷 🍷	14,50€
Organic eggs “en meurette” style Bacon, mushrooms and onions	🍷 🌿	14,80€
Charcuterie meat board Home made terrine, organic Lyon saucisson and pork Jésus slices	🍷	14,80€
★ Home made seasonal Pâté-croûte (Ask us for takeaway purchase)	🌿 🍷 🍷 🍷	17,50€

LYON SPECIALS

Traditional cooked sausage with pistachoes Potatoes and cervelle de canut	🍷	22,00€
Lyon style offals / tripe in breadcrumbs, Choron sauce Market piece of the day, side of the day	🍷 🌿 🍷	23,90€
Veal tripe sausage from « Maison Braillon » Mustard sauce, side of the day	🍷	23,90€
Beef Steak from our tripe seller Shallot chutney, red wine sauce, side of the day	🍷	23,90€
Homemade pike quenelle « Maison Bonnard » Lobster sauce, basmati rice (allow 25 minutes)	🍷 🍷 🌿 🍷 🍷	23,90€
★ Bresse AOC poultry with morels « Miéral selection » Bresse cream, Jura white wine and basmati rice	🍷	36,00€

CHEESE SELECTION

½ Saint Marcellin from « Mère Richard » (<i>cow, soft cheese, creamy</i>)	4,90€
Traditional cottage cheese « plain or with cream » (<i>cow, fresh cheese</i>)	4,90€
Cervelle de Canut (<i>cottage cheese, chive, shallot, white wine</i>)	4,90€
Saint Marcellin from « Mère Richard »	7,80€
Goat cheese from Saint Antoine Market (<i>goat, soft cheese, floral rind</i>)	7,80€

OUR GRANDMA DESSERTS

Desserts of the day verbally presented	8,00€
With Alcohol	9,00€

Fresh and seasonal products only
Service and GST included

Contains : 🌿 Gluten 🍷 Egg 🍷 Nuts
🍷 Peanuts 🍷 Lactose 🍷 🍷 Fish & crustacean