



# 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

**HORS D'OEUVRES**

<b>Salade Garnie</b> Œuf Bio, harengs doux fumés et marinés	   	13,50€
<b>Traditionnelle Frisée lyonnaise</b> Jolis lardons, croutons, œuf Bio poché	  	13,50€
<b>Salade de pieds de veau</b> Pieds de veau marinés, sauce H.Neveu	  	14,50€
<b>Œufs Bio en « meurette »</b> Jolis lardons, champignons et oignons	 	14,80€
<b>Terrine du chef maison, farce saisonnière</b> (Vente à emporter possible)	  	14,80€
<b>Assortiment de charcuteries</b> Terrine maison, saucisson de Lyon Bio et Jésus de porc fermier	  	14,80€
★ <b>Pâté-croûte saisonnier du Chef</b> (Vente à emporter possible)	   	17,50€

**LYONNAISERIES**

<b>Le Saucisson chaud pistaché</b> Salade, pommes de terre vapeurs, cervelle de canut	 	22,00€
<b>Tripes à la Lyonnaise / tablier de sapeur, sauce Choron</b> Selon arrivage, accompagnement du jour	  	23,90€
<b>Andouillette à la fraise de veau « Maison Braillon »</b> Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement du jour	   	23,90€
<b>Quenelle de brochet artisanale « Maison Bonnard »</b> Sauce homardine maison, riz basmati (prévoir 25 minutes)	   	23,90€
<b>Onglet de bœuf poêlé de notre tripier</b> Compotée d'échalottes, sauce vin rouge, accompagnement du jour		26,00€
<b>Foie de veau poêlé de notre tripier</b> En persillade, accompagnement du jour		28,00€
★ <b>Volaille de Bresse aux morilles « sélection Miéral »</b> Crème de Bresse, vin jaune du Jura et riz basmati		36,00€

**SÉLECTION DE FROMAGES**

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

**DESSERTS DE LA GRAND-MÈRE**

<b>Desserts du moment annoncés à la voix</b>	8,00€
<b>Avec Alcool</b>	9,00€



# À LA CARTE

**Chef Vincent and his team offering**

## STARTERS



<b>Mixed salad leaves</b> Organic eggs and marinated smoked herring fillets	88 🐟 🍳 🥛	13,50€
<b>Traditional curly lettuce leaves</b> Organic poached egg, croutons and bacon	🌾 🍳 🥛	13,50€
<b>Veal trotter salad</b> Marinated veal trotter and H.Neveu sauce	88 🥛 🍳	14,50€
<b>Organic eggs “en meurette” style</b> Bacon, mushrooms and onions	🍳 🌾	14,80€
<b>Seasonal terrine</b> (Takeaway purchase available)	88 🍳 🌾	14,80€
<b>Charcuterie meat board</b> Home made terrine, organic Lyon saucisson and pork Jésus slices	88 🍳 🥛	14,80€
★ <b>Home made seasonal Pâté-croûte</b> (Ask us for takeaway purchase)	🌾 🍳 🥛 🍷	17,50€

## LYON SPECIALTIES

<b>Traditional cooked sausage with pistachoes</b> Potatoes and cervelle de canut	🍷 🥛	22,00€
<b>Lyon style offals / tripe in breadcrumbs, Choron sauce</b> Market piece of the day, side of the day	🍷 🌾 🍳	23,90€
<b>Veal tripe sausage from « Maison Brailion »</b> Mustard sauce, side of the day	🍷 🍳 🌾 88	23,90€
<b>Homemade pike quenelle « Maison Bonnard »</b> Lobster sauce, basmati rice (allow 25 minutes)	🍷 🐟 🌾 🥛	23,90€
<b>Beef Steak from our tripe seller</b> Shallot chutney, red wine sauce, side of the day	🍷	26,00€
<b>Grilled veal liver from our tripe seller</b> Cooked with parsley, side of the day	🍷	28,00€
★ <b>Bresse AOC poultry with morels « Miéral selection »</b> Bresse cream, Jura white wine and basmati rice	🍷	36,00€

## CHEESE SELECTION

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

## OUR GRANDMA DESSERTS

<b>Desserts of the day verbally presented</b>	8,00€
<b>With Alcohol</b>	9,00€

Fresh and seasonal products only  
Service and GST included

Contains : 🌾 Gluten 🍳 Egg 🥛 Nuts 🍷 Mustard  
88 Peanuts 🍷 Lactose 🐟 🍷 Fish & crustacean