

# La cuisine lyonnaise, la cuisine bourgeoise, parfois revues et corrigées, avec les produits du terroir et de la région

## ENTREES

- Pieds de veau en salade, comme les aimait Jean Vignard** ..... 11.00€  
pomme de terre et mâche
- Salade Lyonnaise « à notre façon »** ..... 13.20€  
salade frisée, œuf mollet sur oignons confits, gros lardon rôti et cake aux oreilles de cochon
- Pâté en croûte maison à l'ancienne** ..... 15.10€  
ris de veau, foie gras, blanc de volaille, pistaches, une petite salade
- Émincé de gras double à la moutarde à l'ancienne en salade** ..... 11.00€  
céleri rémoulade

## PLATS

- Quenelle de brochet frais, cuite au four (20 mn.)** ..... 23.50€  
une sauce genre Nantua, riz basmati
- Pavé de foie de veau poêlé à la Lyonnaise, cuit rosé** ..... 24.50€  
endives meunières
- Poitrine de cochon farcie au boudin blanc, confite puis poêlée croustillante** ..... 20.60€  
lentilles vertes du Puy et légumes d'hiver au jus
- Suprême de volaille fermière rôti au vinaigre** ..... 22.10€  
gratin de macaroni
- Côte de cochon fermier et boudin noir poêlés** ..... 23.90€  
pomme purée et pomme fruit, jus acidulé

## **DEJEUNER EXPRESS** ..... 16.50€

servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

1 Plat du Jour

1 verre de vin ou ½ eau minérale ou 1 bière pression

1 café

## **A LA VOITURE DE TRANCHE**

Découpé et servi à votre table

*Cette voiture de tranche était autrefois en service dans tous les établissements prestigieux (surtout les hôtels). Elle est le symbole de l'hôtellerie-restauration du début du siècle. Nous sommes heureux et fiers de pouvoir vous la proposer. C'est unique à Lyon.*

- Quasi de veau rôti à la broche, jus de veau tranché** ..... 23.80€  
haricots blancs « lingots »

## **MENU ENFANT** (proposition pour les jeunes convives jusqu'à 12 ans) ..... 12,50€

Blanc de poulet rôti garni de riz au jus ~ Glaces et sorbets du moment ~ Sirop à l'eau

Nos viandes bovines sont d'origine française

Prix nets

# Plats plus ou moins classiques de brasserie gourmande en suivant le rythme des saisons

## ENTREES

- Terrine de foie gras de canard** ..... 17.50€  
chutney de fruits de saison, toast de pain de campagne grillé
- Viande et légumes d'un pot-au-feu en terrine** ..... 13.60€  
sauce ravigote, une petite salade
- Œuf cocotte à la crème de haricots coco** ..... 12.60€  
dès de jambon de parme, mousseux au lard
- Pressé de légumes d'hiver et « hareng pomme à l'huile »** ..... 13.70€  
baguette toastée aux condiments, vinaigrette

## PLATS

- Filet de bar poêlé sur la peau** ..... 23.90€  
embeurrée de chou, panais et céleri, jus de légumes émulsionné au beurre
- Blanc de seiche cuit à la plancha, jus de viande légèrement parfumé à la badiane...** 19.90€  
risotto d'épeautre
- Cocotte de Saint Jacques et ragoût d'artichauts et poireaux** ..... 26.30€  
bouillon de légumes aux noisettes
- Magret de canard pané au pain d'épices et rôti** ..... 23.70€  
navets glacés, poires caramélisées, jus acidulé
- Steak tartare de bœuf du Charollais haché au couteau** ..... 20.80€  
pommes grenailles à la peau, cœur de salade sucrine
- Risotto Arborio, champignons sauvages et aiguillettes de volaille** ..... 16,00€  
accompagné d'un jus de poulet
- Belle assiette végétarienne autour des légumes de saison** ..... 12.90€  
jus de cuisson émulsionné

## AUJOURD'HUI

- Entrée, plat et dessert** ..... 23.50€  
**Entrée et plat OU plat et dessert** ..... 20.50€

### **Veluté de choux fleur façon Dubarry**

crème montée au cerfeuil, rillettes de canard sur pain grillé

ou

### **Pressé de lapin en gelée aux carottes et panais**

vinaigrette à la savora et bouquet de mesclun

\*\*\*\*\*

### **Dos de lieu noir rôti, beurre émulsionné au citron**

Fondue d'endives

ou

### **Civet de joue de cochon, oignons, champignons**

Pomme de terre écrasée aux graines de moutarde

\*\*\*\*\*

### **Vacherin au caramel**

Glace et sauce caramel, chantilly

ou

### **Dessert autour de la praline de Saint Genix**

tarte, guimauve, tuile et nougat

Nos viandes bovines sont d'origine française

Prix nets

# Les fromages

« Échantillonnage lyonnais » cervelle de canut et Saint Marcellin affiné ..... 6.80€  
chips de pain « mendiants » et grissini

Comme un fromage blanc : caillé de brebis fermier..... 6.50 €  
nappé au miel d'acacia du Fût d'Avenas

## Les desserts qui évoquent la gourmandise et notre enfance

Conversation aux pralines de Saint Genix ..... 7.90€  
crème anglaise et nougat glacé aux pralines

Bugnes cuites au moment et servies tièdes ..... 7.90€  
confiture maison et crème chantilly

Riz au lait crémeux à la vanille Bourbon..... 7.90€  
poire pochée au vin et épices douces

Brioche fourrée au chocolat cuisinée comme un pain perdu et dorée au miel..... 7.90€  
glace fromage blanc

## Les desserts cuisinés du moment

Assiette autour de l'ananas ..... 7.90€  
poché aux épices, en sorbet, en cristalline et un palmier

Sur un sablé Breton, mousseux au chocolat cœur de crème brûlée ..... 7.90€  
glace vanille en gousse

Grosse meringue mi- cuite ..... 7.90€  
glace marron, sauce chocolat et chantilly

Gros macaron au chocolat ..... 7.90€  
glace extra bitter, sauce chocolat au banyuls

Tarte aux pommes caramélisées et aux noix..... 7.90€  
glace pain d'épices

| <b>VERRE DE VINS DOUX</b>                                  | <b>Pour accompagner nos desserts</b> | <b>8cl</b> |
|--|--------------------------------------|------------|
| Muscats de Beaumes de Venise..... 2009 .....               |                                      | 7.50€      |
| Coteaux du Layon Domaine des Sablonnettes ..... 2011 ..... |                                      | 8.50€      |
| Maury « Mas Amiel » .....                                  | 2010 .....                           | 8.50€      |

### **CAFES ET INFUSIONS**

|   |       |
|---|-------|
| Café gourmet : mousse chocolat, macaron, chantilly .....      | 4.50€ |
| Café, Décaféiné.....  | 2.20€ |
| Cappuccino .....  | 4.50€ |
| Thé de Ceylan, Infusions (verveine, tilleul, camomille) ..... | 3.00€ |
| Irish Coffee .....  | 6.50€ |