

# AUX TROIS RESTAURANT



Les Menus  
La Carte  
Les entrées  
Les Plats  
Fromages & desserts  
Les Vins  
Galerie photos  
Contact

[Liens](#)

[Mentions légales](#)

## Menu de Lyon 25€

---

Amuse Bouche

### *Entrées*

Hareng et Pommes à l'huile façon Trois Maries

Ecrasé de Charlottes aux herbes, huile d'olive AOC Provence

*Smoked herring and potatoes salad with olive oil from Provence*

Ou

Gâteau de foies de volaille, sauce Financière aux pleurotes

*Savoury liver cake with mushrooms and homemade tomato sauce*

---

### *Plats*

Quenelle de Brochet soufflée, coulis d'étrilles et riz Basmati

*An authentic French dumpling with a Nantua coulis and basmati rice*

Ou

Saucisson Lyonnais maison Gast, Halles Paul Bocuse

Sauce vigneronne, frisée et pommes sautées

*Lyonnais sausage served hot, red wine sauce and sautéed potatoes*

---

### *Desserts*

1/2 Saint Marcellin "Mère Richard" ou Cerveau de Canuts

Soft French cheese or Fresh cheese melt cream, herbs, shallots...

Ou

Crème Brûlée Maison à la vanille de Madagascar ou Oeuf à la neige Bio aux Pralines roses

*Vanilla creme brulée - Madagascar vanilla and organic eggs*

---

*Menu de Lyon 25€*

---

