

Nos menus, Nos formules

AUJOURD'HUI

Entrée, plat et dessert	28.50€
Entrée et plat OU plat et dessert	24.50€

Velouté de pomme de terre au lard
Croustillant de jambon Serrano, toast à l'ail confit

Ou

Gâteau tiède de champignons du moment
Sauce mousseuse aux herbes

Brandade de cabillaud
Chips de pomme de terre façon gaufrette, salade de roquette huile d'olive et citron

Ou

Paleron de bœuf braisé longuement à basse température
Poireaux et panais fondants, réduction du jus de cuisson

Parfait glacé noisette et glace café
Croquant aux noisettes grillées, pain d'épices

Ou

Le baba au rhum
Chantilly à la vanille et crème pâtissière

AUTOUR DE LA TRUFFE MELANOSPORUM DE RICHERENCHES

Risotto arborio à la crème de parmesan,
lamelles de truffe 32€

Pomme de terre confite, fourrée au pied de porc et champignons
foie gras poêlé, truffe de Richerenches, jus au porto 38€

A LA VOITURE DE TRANCHE

Découpé et servi à votre table (servi à l'assiette en terrasse)

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 dernier. Nous sommes heureux et fiers de pouvoir vous la proposer . C'est unique à Lyon.

Carré de cochon ibérique rôti à la broche 25.50€
purée de pommes de terre et châtaignes au jus

DEJEUNER EXPRESS..... 19.50€

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

La cuisine lyonnaise

vue par LEON de LYON

ENTREES

Salade Lyonnaise « revue et corrigée »	13.90€
salades mélangées, œuf mollet sur oignons confits, gros lardons et cake aux oreilles de cochon	
Pâté en croûte maison à l'ancienne	15.90€
ris de veau, foie gras, blanc de volaille, pistaches, une petite salade	
Pieds de veau en salade, comme les aimait Jean Vignard	12.20€
pommes de terre et mesclun de salade	

PLATS

Quenelle de brochet, cuite au four (20 mn.)	24.50€
une sauce genre Nantua, riz basmati	
Poitrine de cochon farcie au boudin blanc confite puis snackée	23.90€
lentilles vertes du Puy aux légumes d'hiver, jus de cochon	
Andouillette lyonnaise « tirée à la ficelle» escalopée en tranches épaisses, panées, poêlées	21.20€
moutarde japonaise, croustillant de gratin de pomme de terre et salade	
Joue de bœuf longuement braisée, puis snackée	21.70€
mousseline de céleri rave, carottes fondantes, sauce vin rouge	

FROMAGES

« Échantillonnage lyonnais » cervelle de canut et Saint Marcellin affiné	7.00€
chips de pain « mendiants » et grissini	
Comme un fromage blanc : caillé de brebis fermier	6.70€
nappé au miel d'acacia du Fût d'Avenas	
Demi Saint Marcellin affiné	7.00€
petite salade verte à l'huile d'olive	

DESSERTS

Profiteroles maison, glace vanille	9.20€
sauce chocolat et crème chantilly	
Autour de la praline de Saint Genix	9.20€
tarte, guimauve, nougat glacé et tuile	
Brioche fourrée au chocolat cuisinée comme un pain perdu et dorée au miel	9.20€
glace fromage blanc, sauce chocolat	
Bugnes moelleuses	9.20€
chantilly, confiture de griottes maison	

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets - Les TVA à 10% sur les solides et 20% sur les liquides sont incluses



L'autre cuisine...

Cuisine de saison, cuisine du marché

Les classiques d'une brasserie

ENTREES

- « Gravlax » de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort 13.60€
pain de campagne grillé
- Médailon de foie gras de canard mi-cuit 17.90€
chutney aux fruits d'hiver et pain de campagne toasté
- Œuf mollet à la crème de topinambours 15.90€
quelques champignons et une crème de lard

PLATS

- Pavé de cabillaud rôti, croûte de graines 25.90€
tombée d'épinards au beurre, mousseux au fenouil
- Noix de Saint Jacques snackées, beurre à la citronnelle 31.00€
navet, panais et rutabaga glacés au miel
- Suprême de poulet fermier farci d'un fromage blanc aux herbes 22.00€
gratin de macaronis au parmesan
- Steak tartare de bœuf du Charollais haché au couteau 21.90€
pommes grenailles à la peau, cœur de salade sucrine
- Belle assiette végétarienne autour des légumes de saison 13.90€
jus de cuisson émulsionné

DESSERTS

- Moelleux au chocolat, coulis de fruits exotiques 9.20€
glace vanille
- Pomme confite entière façon tatin 9.20€
sablé breton caramel beurre salé
- Salade de fruits frais à la menthe fraîche 9.20€
sorbet passion, palmier

Proposition pour nos jeunes convives jusqu'à 12 ans.....12.90€

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



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.