

Menu du jour

*Le midi uniquement
Du mardi au vendredi*

Menu à 20,50 € :

*entrée, plat et dessert
(+3 € si fromage et dessert)*

Menu à 17,50 € :

entrée et plat ou plat et dessert

Plat seul : 13 €



« Le bon sens a beau courir les rues, personne lui court après »

Les allergènes volontairement incorporés dans les plats sont disponibles à l'accueil de notre restaurant



Les entrées

Le pâté croûte à la volaille des Dombes et foie gras <i>Mixed meat pie</i>	14€
Saladiers lyonnais : museau, cervelas, lentilles, pommes de terre et hareng, salade frisée (pour 1 personne), servi par nos soins <i>Five typical assorted lyonnais starters served cold</i>	18€
Belle salade de tomates anciennes et chèvre frais de nos producteurs <i>Heirloom tomato salad and fresh goat cheese</i>	14€
Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons) <i>Lyon style salad (croutons, poached fresh egg and sauted bacon)</i>	10,50€
Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et lardons) <i>Poached eggs with bacon, red wine sauce and mushrooms</i>	9,50€

Les plats

Onglet de bœuf à l'échalote <i>Beef tab with shallots</i>	19€
Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf <i>Individual baked pike « quenelle », light as a soufflé fish dumping, lobster bisque sauce</i>	19€
Tablier de sapeur <i>Tender and crispy piece of veal's stomach</i>	18€
Tête de veau sauce gribiche <i>Calf's head like a stew with « gribiche » sauce</i>	20€
Andouillette de chez Braillon rôtie au four, sauce moutarde <i>Grilled chitterlings sausage, mustard sauce</i>	20€
Saucisson chaud, pommes de terre vapeur <i>Lyon style sausage, steamed potatoes</i>	18€
Rognons à la graine de moutarde <i>Veal kidneys with mustard seed sauce</i>	21€

Les fromages et desserts

Le demi Saint-Marcellin sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean	4€
Fromage blanc faisselle sélectionné par la Fromagerie Les Trois Jean : crème ou coulis <i>Fresh mild potted farmers cheese served with heavy cream and sugar</i>	5€
Crème caramel	7€
Baba au rhum et chantilly <i>Rum baba with whipcream</i>	7€
Gnafron (sorbet cassis et marc de Bourgogne) <i>Black currant sorbet drizzled with « Marc de Bourgogne »</i>	7€
Dessert de saison <i>Dessert of the day</i>	7€

Menu Guignol 25€

*Entrée au choix, plat au choix, fromage ou dessert
Midi et Soir*

*Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons et lardons)
Œuf meurette (œuf poché, croûtons, champignons, sauce vin rouge et
lardons)
Un saladier lyonnais au choix*

*Quenelle de brochet, sauce homardine et riz pilaf
Tablier de sapeur
Saucisson chaud, pommes de terre vapeur*

Fromage ou dessert de la carte au choix

Menu Gnafron 31€

*Entrée au choix, plat au choix, fromage ou dessert
Midi et Soir*

*Le pâté croûte à la volaille des Dombes et foie gras
Saladiers lyonnais : museau, cervelas, lentilles, pommes de terre et
hareng,
salade frisée (pour 1 personne), servi par nos soins
Belle salade de tomates anciennes et chèvre frais de nos producteurs*

*Tête de veau sauce gribiche
Andouillette de chez Braillon rôtie au four, sauce moutarde
Rognons à la graine de moutarde*

Fromage ou dessert de la carte au choix

Menu dégustation 42€

Uniquement le soir et à partir de deux personnes

*Le Chef Olivier Canal vous propose de découvrir la cuisine lyonnaise.
Laissez-vous guider !*



Demandez également nos suggestions du moment

