

MENU DU MIDI - MITTAGSMENÜ 20,50€

Une entrée composée de quatre plats

Vorspeise: vier Gerichte

Charcuterie lyonnaise

Lyoner Wurstwaren

Caviar de la Croix Rousse

Linsensalat

La salade du jour

Tagessalat

Rillettes de harengs

Heringsrilletten

&

Un plat chaud: une spécialité lyonnaise au choix
Hauptspeise: Eine Spezialität von Lyon- nach Wahl

Civet de joue de porc

Schweinbackenragout

Gâteau de foie de volaille

Geflügelleber Pastete

Boudin noir, pommes en l'air

Blutwurst mit gebackene Äpfel

Andouillette sauce moutarde

Bratwurst (aus Schweinedarm gemacht)

Quenelle sauce Langoustine

Hechtquenelle mit Langoustine Sauce

Tête de veau sauce ravigote

Kalbskopf mit Ravigote Sauce

Tablier de sapeur

Gedärme Lyoner Art (paniert) mit Gribiche Sauce

Saucisson au vin
Wurst in Wein Sauce

Poulet au vinaigre
Hänchen in Essig Sauce

&

Fromage blanc ou cervelle des canuts.
Sahnequark oder Cervelle des Canuts (Quark mit Kräuter)

ou/oder

Dessert au choix: tout est fait maison !
Nachspeise - nach Wahl- Alles ist Hausgemacht !

Tarte à la praline
Pralinetorte

Moelleux au chocolat
Schokoladekuchen

Moelleux à la châtaigne
Esskastaniekuchen

Baba au rhum
Rum Savarin

Poire au vin
Birne in Rotweinsauce

Salade de fruits frais
Obstsalat

Dessert maison (glacé)
Hauspeiseeis

Carte des vins Weinkarte

Pots lyonnais 46 cl: Morgon/Chardonnay/Rosé/Côtes du Rhône, 10.50 €

Saint Joseph (Guy Farge) - 75cl.....34.00€----Magnum.....72.50€

Morgon (« Les Charmes ») - 75 cl...23.50 € / Magnum...48.50 €

Beaujolais blanc (Jean-Paul Brun) - 75 cl...30.00 € / Magnum...62.00 €

Crozes Hermitage (LucTardy) - 75 cl...29.00 € / Magnum...60.00 €

Cote Rôtie (Christophe Pichon) - 75 cl...52.00 € / Magnum...113.00 €

Champagne Lanson - 75 cl... 55.00 € / Magnum...120.00 €

Champagne Perrier Jouet - 75 cl... 60.00 € / Magnum...135.00 €

Condrieu (Montez ou Pichon) - 75 cl...52.00 € / Magnum (Montez)...109.00 €

Wasser - Evian /Vals -4.50€

Aperitif-4.50€ Verdauungstrank 8.00€-

Bier Duvel 5€- D'Achouffe 5€-- Kaffee 2€

MENU DU SOIR & DIMANCHE MIDI 29.00 € ABENDS- & SONNTAG MITTAGSMENÜ

Une mise en bouche **Appetithappen**

Oeufs en meurette
Pochiertes Ei in Wein und Speck Sauce

Une entrée composée de quatre plats : **Vorspeise: vier Gerichte**

Caviar de la Croix Rousse
Linsensalat
Charcuterie lyonnaise
Lyoner Wurstwaren
La salade lyonnaise (frisée, croutons, lardons, œufs)
Salat mit Ei, Croutons und Speck
Terrine de sanglier
Wildschweinterrine
Paté croute le Coq en pate (suplement)7€

Un plat chaud: une spécialité lyonnaise au choix **Hauptspeise: Eine Spezialität von Lyon- nach Wahl**

Civet de joue de porc
Schweinbackenragout

Gâteau de foie de volaille
Geflügelleber Pastete

Boudin noir, pommes en l'air
Blutwurst mit gebackene Äpfel

Andouillette sauce moutarde
Bratwurst (aus Schweinedarm gemacht)

Quenelle sauce Langoustine

Hechtquenelle mit Langoustine Sauce
Tête de veau sauce ravigote
Kalbskopf mit Ravigote Sauce

Tablier de sapeur
Gedärme Lyoner Art (paniert) mit Gribiche Sauce

Saucisson au vin
Wurst in Wein Sauce

Poulet au vinaigre
Hänchen in Essig Sauce

Un plateau de fromage et la cervelle des canuts
Käseplatte und Cervelle des canuts (Quark mit Kräuter)

Dessert au choix: tout est fait maison !
Nachspeise - nach Wahl- Alles ist Hausgemacht !

Tarte à la praline
Pralinetorte

Moelleux au chocolat
Schokoladekuchen

Moelleux à la châtaigne
Esskastaniekuchen

Baba au rhum
Rum Savarin

Poire au vin
Birne in Rotweinsauce

Salade de fruits frais
Obstsalat

Dessert maison (glacé)
Hausspeiseeis