

Per Pranzo -20.50€ - Menù

Une entrée composée de quatre plats

Antipasti da spartirsi

Charcuterie lyonnaise

Salumi di Lione

Caviar de la Croix Rousse

Insalata di lenticchie

La salade du jour

Insalata del giorno

Rillettes de harengs

Aringa e patate in puré

&

Un plat chaud: une spécialité lyonnaise au choix

Un piatto caldo: una specialità della gastronomia di Lione a scelta

Civet de joue de porc

Salmì di guancia di maiale

Gâteau de foie de volaille

Tortino di fegatini di pollo

Boudin noir, pommes en l'air

Sanguinaccio con contorno di mele

Andouillette sauce moutarde

Salsiccino di trippa in salsa di senape

Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses

Polpettina di pesce e gamberi

Tête de veau sauce ravigote

Testina di vitello in salsa « ravigote »

Tablier de sapeur

Stomaco di manzo fritto in salsa "gribiche"

Saucisson au vin

Salame in salsa di vino rosso

Poulet au vinaigre

Pollo in salsa agrodolce

Dessert au choix: tout est fait maison !

Dolci della casa!

Tarte à la praline

Crostata di praline

Moelleux au chocolat

Sofficino al cioccolato

Moelleux à la châtaigne

Sofficino alla castagna

Baba au rhum

Baba' al rum

Poire au vin

Pera lessa in salsa al vino rosso

Salade de fruits frais

Macedonia di frutta fresca

Dessert maison (glacé)

Gelato della casa, liqueure francese e salsa al ribes nero



MENU 29€

Menu de Noche y Sàbado Mediodia

Une mise en bouche

Uno stuzzichino

Œufs en meurette

Uovo lessso in salsa al vino rosso con pancetta

Une entrée composée de quatre plats :

antipasti da spartirsi:

Caviar de la Croix Rouse

Insalada di lenticchie

Charcuterie lyonnaise

Salumi di Lione

La salade lyonnaise (frisée, croutons, lardons, œufs)

Insalada di Lione(crostini,pancetta,uovo)

Terrine de sanglier

Terrina di cinghiale

Pâté croute le Coq en pâte (supplément)7€

Un plat chaud : une spécialité lyonnaise au choix

Un piatto caldo : specialità gastronomica di Lione a scelta

Civet de joue de porc

Salmì di guancia di maiale

Gâteau de foie de volaille

Tortino di fegatini di pollo

Boudin noir, pommes en l'air

Sanguinaccio con contorno di mele

Andouillette sauce moutarde

Salsiccino di trippa in salsa di senape

Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses

Polpettina di pesce e gamberi

Tête de veau sauce ravigote

Testina di vitello in salsa « ravigote »

Tablier de sapeur

Stomaco di manzo fritto in salsa "gribiche"

Saucisson au vin

Salame in salsa di vino rosso

Poulet au vinaigre

Pollo in salsa agrodolce

Ris de veau aux Morilles (supplément) 8€

Animella di vitello con contorno di spugnole

Un plateau de fromage et la cervelle des canuts

Formaggi selezionati

Dessert au choix : tout est fait maison !

Dolci della casa!

Tarte à la praline

Crostata di praline

Moelleux au chocolat

Sofficino al cioccolato

Moelleux à la châtaigne

Sofficino alla castagna

Baba au rhum

Baba' al rum

Poire au vin

Pera lessa in salsa al vino rosso

Salade de fruits frais

Macedonia di frutta fresca

Dessert maison (glacé)

Gelato della casa, liqueur française et salsa al ribes nero

