

MENU 19.50 €

Charcuteria lyonesa
Charcuterie lyonnaise
&

Ensalada de lentejas
Caviar de la Croix-rousse
&

Ensalada de escarola con bacon
Salade lyonnaise (frisée, croutons, lardons, œufs)
&

Terrina de jabalí
Terrine de sanglier

Una especialidad lyonnaise a escoger:

Carne de vacuno rebozada con salsa de Mayonesa
Tablier de sapeur

o

Morcilla acompañada con manzanas caramelizadas
Boudin noir, pommes en l'air

o

Salchichas de tripas con salsa de mostaza
Andouillette sauce moutarde

o

Pastel de cangrejo Cangrejo con béchamel de marisco y langostinos
Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses

o

Cabeza de ternera con salsa de ravigote
Tête de veau sauce ravigote

o

Pastel de hígado de pollo
Gâteau de foie de volaille

o

Pollo a la vinagreta
Poulet au vinaigre

o

Carrillada de cerdo guisadas
Tripes mode

o

Tripas de buey rebozadas con ajo y perejil
Gras double

&

Surtido de quesos de la region.
Un plateau de fromage

&

Postres de la casa

Queso fresco a las hierbas
Cervelle des canuts

o

Queso blanco
Fromage blanc
o
Tarta de pralines
Tarte à la praline
o
Coulant de chocolate
Moelleux au chocolat
o
Pastel de ron con nata
Baba au Rhum
o
Macedonia de frutas
Salade de fruits frais
o
Pera al vino
Poire au vin
o
Postre de la casa
Dessert maison

Garrafas Lyonnais(46 cl.) 9.80€

(1L) € 4.50	Evian
Morgon	Aperitif
€4.50	
Cotes du Rhone	Aperitif
De la casa \$5.50	
Chardonnay & Viognier	Digestif
€8.00	
Rosado	Cerveza Duvel
\$5.00	Café \$2.00

Morgo,(Y.Rivoiron) (75cl.) (2012) 23.50 €
Cote Rotie (C.Pichon) (75cl) 52.00 € Magnum 113 €
Croze Hermitage (Tardy) 29.00 €
Beaujolais blanc (J.P Brun) 30.00 € Magnum 62 €
Montagnieu(75cl.) 25.00 €
Champagne Perrier Jouet 60.00 € Magnum 62 €
Champagne Lanson 55.00 € / Copa 7.50 € Magnum 120 €

SARL au capital de 100.000 € RCS Lyon B
[413 763 434](https://www.413763434.com)

MENU 27.00 €

Huevos pochados en salsa de vino tinto
œuf poché au vin rouge
&
Ensalada de escarola con bacon
Salade lyonnaise (frisée, croutons, lardons, œufs)
&
Charcuteria lyonesa
Charcuterie lyonnaise
&
Ensalada de lentejas
Caviar de la Croix Rousse
&
Terrina de jabalí
Terrine de sanglier

Una especialidad lyonnaise a escoger:

Carne de vacuno rebozada con salsa de Mayonesa
Tablier de sapeur
o
Morcilla acompañada con manzanas caramelizadas
Boudin noir, pommes en l'air
o
Salchichas de tripas con salsa de mostaza
Andouillette sauce moutarde
o
Pastel de cangrejo Cangrejo con béchamel de marisco y langostinos
Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses
o
Cabeza de ternera con salsa de ravigote
Tête de veau sauce ravigote
o
Pastel de hígado de pollo
Gâteau de foie de volaille
o
Pollo a la vinagreta
Poulet au vinaigre
o
Carrillada de cerdo guisadas
Tripes mode
o
Tripas de buey rebozadas con ajo y perejil
Gras double
&
Surtido de quesos de la region.
Un plateau de fromage
&

Postres de la casa

Queso fresco a las hierbas
Cervelle des canuts
o

Queso blanco
Fromage blanc
o
Tarta de pralines
Tarte à la praline
o
Coulant de chocolate
Moelleux au chocolat
o
Pastel de ron con nata
Baba au Rhum
o
Macedonia de frutas
Salade de fruits frais
o
Pera al vino
Poire au vin
o
Postre de la casa
Dessert maison

Garrafas Lyonnais(46 cl.) 9.80€

(1L) € 4.50	Evian
Morgon	Aperitif
€4.50	
Cotes du Rhone	Aperitif
De la casa \$5.50	
Chardonnay & Viognier	Digestif
€8.00	
Rosado	Cerveza Duvel
\$5.00	Café \$2.00

Morgo,(Y.Rivoiron) (75cl.) (2012) 23.50 €
Cote Rotie (C.Pichon) (75cl) 52.00 € Magnum 113 €
Croze Hermitage (Tardy) 29.00 €
Beaujolais blanc (J.P Brun) 30.00 € Magnum 62 €
Montagnieu(75cl.) 25.00 €
Champagne Perrier Jouet 60.00 € Magnum 62 €
Champagne Lanson 55.00 € / Copa 7.50 € Magnum 120 €

SARL au capital de 100.000 € RCS Lyon B
[413 763 434](https://www.413763434.fr)

Menus de sugerencia para cenas de grupos
(8 personas como minimo)

Todos los menus de cena incluyen el menu classico también a 27€.TTC
(24.55 euros/pers. HT)

Une mise en bouche

Œufs en meurette (huevos con bacon en salsa de vino tinto)

Un entrante compuesto de cuatro platos:

Charcuteria lyonnaise

Caviar de la Croix Rousse (ensalada de lentejas a la vinagreta de mostaza)

Ensalada lyonnaise con huevos poche, bacon y picatostes

Terrina de jabalí

Un plat chaud : une spécialité lyonnaise au choix : a choisir sur place

Civet de joue de porc

Gâteau de foie de volaille

Boudin noir, pommes en l'air

Andouillette sauce moutarde

Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses

Tête de veau sauce ravigote

Tablier de sapeur

Gras double

Saucisson au vin

Poulet au vinaigre

Tripes mode

Un plateau de fromage et la cervelle des canuts.

&

Un dessert au choix : tous est maison

Tarte à la praline

Moelleux au chocolat

Baba au Rhum

Poire au vin

Salade de fruits frais

Dessert maison

Les formules du soir :

Menu gourmet du soir

(le menu classique du soir avec l'apéritif, le vin en pot et le café) : à discrétion

38 euros/pers. TTC

33.86euros/pers. HT

Menu gourmand du soir

(Comprenant le menu gourmet et le digestif en plus) :

42 euros/pers. TTC

37.27 euros/pers. HT

Menu excellence

Menu gourmand avec le champagne (une bouteille pour 8 personnes) en plus :

50 euros/pers.TTC

44.68 euros/pers. HT

Carte des vins

Pots lyonnais 46.cl

Morgon .chardonnay. Rosé .cotes du Rhône

9.80€

Morgon (les charmes)75cl.....23.50€ magnum 48.50€
Beaujolais blanc (J.p Brun)75cl.... 30.00€ magnum 62.00€
Crozes Hermitage (L.Tardy) 29.00€ magnum 60.00€
Cote Rôtie (C.Pichon)52.00€ magnum 113.00€
Champagne Lanson 55.00€ magnum 120.00€
Champagne Perrier Jouet 60.00€ magnum 135.00€
Condrieu (montez ou Pichon) 52.00€magnum (Montez) 109.00€