



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904

..... ENTRÉES .....

<b>Salade Lyonnaise du Léon de Lyon</b>	<b>18.50</b>
<i>Salade frisée, lardons déglacés au vinaigre, œuf poché, petits croûtons</i>	
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b>	<b>24.00</b>
<i>En terrine, chutney de fruit de saison, toast grillé</i>	
<b>Saumon Mariné</b>	<b>22.00</b>
<i>Saumon mariné par nos soins, finement tranché, crème d'Étrez, citron confit, œufs de hareng</i>	
<b>Fraîcheur de Thon</b>	<b>24.50</b>
<i>Mi-cuit, vinaigrette aux agrumes, gingembre, huile de sésame, sauce soja</i>	
<b>Salade Bressane</b>	<b>19.50</b>
<i>Foie de volaille flambés au cognac, dijonnaise à la crème d'Étrez, œuf mimosa, noix, bleu de Bresse</i>	

LES GRANDES TRADITIONS DU LÉON

<b>Herbes Fraîches, Langues d'Agneau</b>	<b>18.50</b>
<i>Salade d'herbes tendres, langues d'agneau confites, vinaigre au jus d'agneau</i>	
<b>Volaille de Bresse à la Crème d'Étrez, Belle Morilles</b>	<b>46.00</b>
<i>Sauce vin jaune, riz pilaf</i>	
<b>Gras Double à la Lyonnaise</b>	<b>23.00</b>
<i>Gratiné, aux oignons, tomates, vin blanc, salade de saison à l'ail</i>	
<b>Rognon de Veau Rôti Entier en Cocotte</b>	<b>36.00</b>
<i>Pommes de terre nouvelles</i>	



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> <i>Tombée d'épinards, riz basmati</i>	<b>26.00</b>
<b>Darne de Turbot Rôti au Beurre Mousseux</b> <i>Salicorne, carotte fane, fumet réduit</i>	<b>45.00</b>
<b>Dos de Cabillaud, Artichauts Barigoule</b> <i>Sauce vierge</i>	<b>39.00</b>

## VIANDES

<b>Bœuf Charolais, Foie Gras Poêlé</b> <i>Filet rôti au sautoir façon Rossini, sauce marchand de vin, pommes de terre nouvelles</i>	<b>45.00</b>
<b>Ris de Veau, Petits Pois Frais</b> <i>Ris croustillant, crémeux de petits pois, tombée d'épinards</i>	<b>47.00</b>
<b>Carré d'Agneau, Légumes d'Été</b> <i>Rôti en cocotte, salpicon de légumes d'été en ratatouille, jus corsé</i>	<b>46.00</b>