



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

..... ENTRÉES

Œufs Meurette en Coquille	14.00
<i>Œuf poché, lardons, champignons sautés, sauce vigneronne</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard	24.00
<i>Chutney de fruit de saison, toast de pain de campagne grillé</i>	
Saumon Fumé	19.50
<i>Finement tranché, crème frappé au citron confit, œufs de hareng</i>	
Pied de Cochon Pané	16.50
<i>Cuit comme un pot au feu, bouquet de salade verte, sauce ravigote</i>	

LES GRANDES TRADITIONS DU LÉON

Salade Lyonnaise du Léon de Lyon	14.50
<i>Salade frisée, lardons déglacés au vinaigre, œuf poché, petits croûtons</i>	
Volaille de Bresse à la Crème d'Étrez, Belles Morilles	36.00
<i>Sauce vin jaune, riz pilaf</i>	
Gras Double à la Lyonnaise	17.00
<i>Gratiné, aux oignons, tomates, vin blanc, salade de saison à l'ail</i>	
Tête de Veau Bourgeoise	25.00
<i>Tête de veau cuit au court bouillon puis sauté, sauce ravigote, salade frisée</i>	



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

POISSONS

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	26.00
<i>Fondue de poireaux, riz pilaf</i>	
Turbot à la Grenobloise	38.00
<i>Cuit meunière, citron câpres, persil, croûtons, pommes vapeur</i>	
Merlan en Viennoise	31.00
<i>Duxelles de champignons, sauce Noilly Prat, tagliatelles fraîches</i>	
Saint-Jacques de Normandie rôtie au beurre doux	39.00
<i>Champignons frais du moment, jus de veau</i>	

VIANDES

Filet Bœuf Français rôti au sautoir façon Rossini	46.00
<i>Pommes de terre grenailles Sauce marchand de vin</i>	
Ris de Veau croustillant	49.00
<i>Crèmeux de butternut, chanterelles grises, jus corsé</i>	
Côte de Cochon Fermière	29.50
<i>Rôtie en cocotte, purée de pommes de terre, jus de broche</i>	
Pigeon en Croûte Feuilleté	48.00
<i>Foie gras, embeurré de chou vert, jus de pigeon au vin de porto</i>	