



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

ENTRÉES

Œuf Meurette Tradition	14.00
<i>Œuf poché, lardons, champignons, oignons grelots, 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 d'Islande	19.50
<i>Pain grillé, crème d'Étrez au citron confit, œufs de hareng</i>	
Pied de Cochon Pané	16.50
<i>Cuit et désossé, farce fine, salade verte, sauce ravigote</i>	

LES GRANDES TRADITIONS DU LÉON

Salade Lyonnaise du Léon de Lyon, Cake aux Oreilles de Cochon	14.50
<i>Salade frisée, lardons déglacés au vinaigre, œuf poché, petits croûtons</i>	
Volaille de Bresse à la Crème, 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 cuite au court-bouillon puis sautée, 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, suprême de citron, câpres, persil, croûtons, pommes vapeur</i>	
Merlan en Viennoise	31.00
<i>Duxelle de champignons tomatée, sauce Noilly Prat, tagliatelles fraîches</i>	
Saint-Jacques de Normandie Rôties	39.00
<i>Raviole ouverte, champignons, butternut, jus d'agrumes</i>	

VIANDES

Filet de 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, tombée d'épinards, jus corsé</i>	
Côte de Cochon Fermier	29.50
<i>Rôtie en cocotte, pommes purée, jus de broche</i>	
Pigeon en Croûte Feuilleté	48.00
<i>Foie gras, embeurrée de chou vert, jus de pigeon au vin de porto</i>	