

Jeudi 5 Septembre « Sainte Raïssa », le Chef **Kim Logassi** vous propose

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	28.00
3 Plats, 1 Verre de Vin de Vienne et 1 Café Entrée, Plat du jour et Dessert	38.00
Entrées du Jour -----	9.00
Moules de Bouchot Morisseau Poivrons marinés	
ou	
Terrine Franc-Comtoise Bouquet de salade, chutney d'oignons	
Plats du Jour -----	23.50
Poisson Lieu Noir à l'Huile d'Olive Vierge Patate douce, sauce Noilly Prat	
ou	
Viande Bavette Baltique au Beurre Doux Pommes grenaille, jus de broche	
Fromages -----	
Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »	
ou Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double	
ou Cervelle des Canuts	
ou -----	10.50
La Pâtisserie du Jour Fondant au Chocolat, Crème Anglaise, Caramel Beurre Salé	

NOTRE SELECTION DU MOMENT

	75cl	12cl
CHAMPAGNES		
Lallier Brut Réflexion R020	90.00	16.00
Lallier Brut Rosé	140.00	18.00
Lallier Blanc de Blancs	140.00	
BLANCS		
V.D.F. « Reméage » 2022 – les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2022 – Domaine de Verquière	55.00	9.00
A.O.C. Sancerre 2022 – Domaine Bailly-Reverdy	60.00	10.00
A.O.C. Saint-Joseph « Les Vessettes » 2022 – Domaine de la Roche Paradis	75.00	12.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Laurent Gerra	85.00	14.00
ROUGES		
V.D.F. « Reméage » 2022 – Les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Moulin à Vent 2022 – Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Vinsobres 2019 – Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Pernand-Vergelesses 2020 – Pierre Bourée Fils	85.00	14.00



LÉON DE LYON

Depuis 1904

MENU OLYMPIA

69€

Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras

Pickles de champignon

Ou

Saumon Gravlax

Finement tranché, crème frappée au citron confit, œufs de hareng

Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge

Caviar d'aubergines, coulis de tomates froid

Ou

Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles

Riz basmati, sauce au vin jaune du Jura

Finger Chocolat « Valrhona »

*Biscuit brownies, praliné feuillantine,
Crèmeux guanaja 70%, glace jivara 40%*

Ou

Pavlova Fraise Oseille

Bavaroise vanille, compotée de fraise, glace oseille

Mignardise

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.