



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

Jeudi 13 Mars « Saint Rodrigue », notre 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 : Entrée, Plat du jour et dessert	33.00
3 Plats + 1 Verre de Viognier ou de Syrah & 1 Café	38.00
Entrées du Jour -----	9.00
Tartare d'Avocat et Fenouil marinés « al dente » Carpaccio de Poulpe, vinaigrette au citron	
ou	
Paté Croûte au Cochon Bouquet de salade verte et condiments	
Plats du Jour -----	23.50
Poisson Vapeur de Lieu Noir Carottes Vichy et Velouté de Choux-Fleurs au Curcumin	
ou	
Viande Filet Mignon de Porc rôti au beurre doux, sauce diable Fricassée de Blettes en persillade	
Fromages -----	
Demi Saint-Marcelin, Affiné « Mère Richard »	
ou Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double	
ou Cervelle des Canuts	
ou Dessert -----	10.50
Choux Chantilly aux Fruits de la Passion, Ananas Confit aux Citron Vert, Sauce Mangue	

NOS VINS DU MOMENT

	75cl	12cl
CHAMPAGNES		
Jeeper Brut 1 ^{er} Cru Grand Assemblage	90.00	16.00
Lallier Brut Rosé	140.00	18.00
BLANCS		
I.G.P. Viognier « Grès du Trias » 2023 – Vignerons Ardéchois	35.00	7.00
A.O.C. Demi-Bouteille Macon-Villages 2021- Domaine Les Chenevières (37,5cl)	35.00	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2023 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Sancerre « La Mercy Dieu » 2023 – Domaine Bailly-Reverdy	55.00	9.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022– Vignoble Laurent Gerra	85.00	14.00
ROUGES		
V.D.F. « Reméage » 2022 – Les Vins de Vienne	35.00	7.00
A.O.C. Demi-Bouteille Crozes-Hermitage 2020 - Domaine de Thalabert (37,5cl)	35.00	
Vallée de la Bekaa – Massaya Le Colombier 2017 – Ghosn, Brunier & Hebrard	55.00	9.00
A.O.C. Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes » 2023 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Vinsobres 2020 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Château Le Cros 2019 – Saint-Emilion Grand Cru	75.00	12.00
A.O.C. Chassagne-Montrachet 2018- Domaine Bader Mineur	110.00	18.00

NOS BOISSONS

COCKTAILS (12cl)	
Golden Hour – Rhum, Martini Dry, Cointreau, Grenadine	14.00
Apérol Spritz	9.00
London Mule – Gin, Ginger Beer, Citron Vert	12.00
Blue Lagoon – Vodka, Curaçao, Citron Vert	12.00
Bloody Mary – Vodka, Jus de Tomate, Worcester Sauce, Sel de Cèleri, Tabasco	12.00
Chartreuse Smash – Chartreuse, Sirop Sucre, Menthe Fraîche	14.00
BIERES	
Grimbergen Blonde (bouteille 33cl)	6.00
1664 Blanche (bouteille 33cl)	6.00
SOFTS	
Jus de Fruit (Granini 25cl) – Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Orange	6.00
Sirop à l'Eau – Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Pêche	2.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	6.00
Schweppes Tonic, Orangina, Limonade, Fuzetea (25cl)	6.00
EAUX	
Acqua-Panna (75cl)	6.00
San Pellegrino (100cl)	6.00
Vittel (25cl)	5.00
Perrier (33cl)	5.00
CAFES	
Expresso	2.50
Double	3.50
Allongé	3.50
Thé ou Infusion (vert, noir, verveine ou camomille)	5.50