



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904

Vendredi 28 Mars « Saint Gontran », le Chef **Kim Logassi** vous propose

## SUGGESTIONS

<b>Asperges Violettes Poêlées, Magret de Canard Fumé, Sauce Dijonnaise</b>	<b>24.00</b>
<b>Filet Mignon de Porc Feuilleté au Foie Gras, Purée de Pommes de Terre</b>	<b>38.00</b>

## MENU DU JOUR

<b>Formules 2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>28.00</b>
<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et dessert	<b>33.00</b>
<b>3 Plats + 1 Verre de Viognier ou de Syrah &amp; 1 Café</b>	<b>38.00</b>

**Entrées du Jour** ----- **9.00**

**Filet de Maquereau Mariné au Vin Blanc**

ou

**Salade César**

**Plats du Jour** ----- **23.50**

Poisson **Fricassée de Sèches en Persillade**  
Risotto & Sauce Crème à l'Encre de Sèche

ou

Viande **Onglet de Veau Poêlé à la Fleur de Thym**  
Purée de Pommes de Terre Maison & Jus Réduit

**Fromages** -----

**Demi Saint-Marcelin, Affiné « Mère Richard »**

ou

**Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double**

ou

**Cervelle des Canuts**

**ou Dessert** ----- **10.50**

**Sphère Mousse de Thé Blanc, Insert Framboise Yuzu**

# NOS VINS DU MOMENT

## CHAMPAGNES

Jeeper Brut 1<sup>er</sup> Cru Grand Assemblage

75cl 12cl

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)

Apérol Spritz

9.00

London Mule – Gin, Ginger Beer, Citron Vert

12.00

Bloody Mary – Vodka, Jus de Tomate, Worcester Sauce, Sel de Cèleri, Tabasco

12.00

Sunset – Rhum, Martini Dry, Cointreau, Jus de Citron Vert, Grenadine

14.00

Nectar – Vodka, Jus d'Abricot, Miel, Sirop de Thym Fumé, Crémant

14.00

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