



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

Vendredi 25 Avril « Saint Marc », le Chef **Kim Logassi** vous propose

SUGGESTION

**Filet de Bœuf Façon Rossini, Foie Gras Poêlé,
Pommes Grenailles & Sauce Porto** **48.00**

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 ----- **12.00**

Ceviche de Merlu Mariné au Citron Vert & Coriandre Fraîche
Patate Douce, Oignon Rouge, Piment Doux

ou

Saladier Lyonnais

Salade de Lentilles, Museau de Bœuf & Cake aux Oreilles de Cochon

Plats du Jour ----- **26.00**

Sandre Français au Beurre Doux

Royal d'oignons, Fondue de Poireaux, Sauce Vin Rouge

ou

Faux-Filet Charolais Poêlé

Pommes Grenailles, Sauce Porto

Fromages -----

Demi Saint-Marcelin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double

ou

Cervelle des Canuts

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

Biscuit Amande Chocolat aux Fraises Fraîches

Compotée de Framboise & Citron vert

NOS VINS DU MOMENT

	75cl	12cl
CHAMPAGNES		
Jeeper Brut 1^{er} Cru Grand Assemblage	90.00	16.00
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. 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	12.00
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