



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

Vendredi 25 Juillet « Saint Jacques », le Chef **Kim Logassi** vous propose

SUGGESTION

Pigeon en Croûte au Foie Gras
Cromesquis de Blettes, Sauce au Porto

42.00€

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 Reméage Blanc ou de Syrah & 1 Café	38.00
Entrées du Jour -----	12.00
Carpaccio de Cabillaud Tomates & Pesto	
ou	
Lentilles Vertes du Puy & Magret de Canard Fumé Maison Œuf Poché, Vinaigrette Dijonnaise	
Plats du Jour -----	26.00
Raviole Ouverte aux Gambas Légumes Matignon, Crémeux d'Artichaut & Jus de Crustacés	
ou	
Carré de Porcelet au Chorizo Purée de Pomme de Terre & Jus Corsé	
Fromages -----	
Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »	
ou	
Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double	
ou	
Cervelle de Canuts	
ou Dessert -----	10.50
Vacherin Sorbet Poire des Monts du Lyonnais & Glace Chocolat 66% Caraïbe « Valrhona »	

NOS VINS DU MOMENT

	75cl	12cl
CHAMPAGNES		
Jeeper Brut 1 ^{er} Cru Grand Assemblage	90.00	16.00
Gosset Brut Grande Réserve		140.00
BLANCS		
V.D.F. « Reméage » 2024 – Les Vins de Vienne	35.00	7.00
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2023 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Vignoble Laurent Gerra	85.00	14.00
A.O.C. Chablis 1 ^{er} Cru « Côte de Lechet » 2019 – La Chablisienne	100.00	16.00
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. Sancerre « La Mercy Dieu » 2020 – Domaine Bailly-Reverdy	55.00	9.00
A.O.C. Château Le Cros 2019 – Saint-Emilion Grand Cru	75.00	12.00

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	
Bürgerbräu Blonde (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, 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