



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904

Samedi 6 Septembre « Saint Bertrand », le Chef **Kim Logassi** vous propose

## SUGGESTION

**Pâté Croûte Maison Veau & Foie Gras**

**23.00€**

## 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 Reméage Blanc</b>	ou	<b>de Syrah &amp; 1 Café</b>	<b>38.00</b>
<b>Entrées du Jour</b>	-----		<b>12.00</b>
		<b>Gaspacho de Légumes &amp; Magret de Canard Fumé</b>	
		Tomate, Courgette, Concombre & Poivron Rouge	
	ou		
		<b>Terrine Franc-Comtoise</b>	
		Au Vin Jaune, Comté & Morilles	
<b>Plats du Jour</b>	-----		<b>26.00</b>
		<b>Filet de Rouget Grondin</b>	
		Artichaut Barigoule, Beurre Blanc Citron Olive	
	ou		
		<b>Quasi de Veau au Jus Brun</b>	
		Fricassée de Pleurotes, Pommes Purée Maison	
<b>Fromages</b>	-----		
		<b>Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »</b>	
	ou		
		<b>Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double</b>	
	ou		
		<b>Cervelle de Canuts</b>	
<b>ou Dessert</b>	-----		<b>10.50</b>
		<b>Biscuit Cacao, Mousse Guanaja 70%</b>	
		Chiffonnade Poire William & Croustillant Feuillantine	

# NOS VINS DU MOMENT

	75cl	12cl
<b>CHAMPAGNES</b>		
Jeeper Brut 1 <sup>er</sup> Cru Grand Assemblage	90.00	16.00
Gosset Brut Grande Réserve	140.00	
<b>BLANCS</b>		
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 <sup>er</sup> Cru « Côte de Lechet » 2019 – La Chablisienne	100.00	16.00
<b>ROUGES</b>		
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

# NOS BOISSONS

<b>COCKTAILS</b> (12cl)	
Apérol Spritz	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
Chartreuse Smash – Chartreuse, Sirop Sucre, Menthe Fraîche	14.00
<b>BIERES</b>	
Grimbergen Blonde (33cl)	6.00
1664 Blanche (33cl)	6.00
<b>SOFTS</b>	
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
<b>EAUX</b>	
Acqua-Panna (75cl)	6.00
San Pellegrino (100cl)	6.00
Vittel (25cl)	5.00
Perrier (33cl)	5.00
<b>CAFES</b>	
Expresso	2.50
Double	3.50
Allongé	3.50
Thé ou Infusion (vert, noir, verveine ou camomille)	5.50