

ENTRÉES

Pied de Cochon Pané	20.00
<i>Vinaigrette au Jus de Viande</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison	24.00
<i>Chutney du Moment</i>	
« Saladiers Lyonnais du Léon de Lyon »	18.00
<i>Museau de Bœuf, Lentilles Vertes du Puy, Hareng Fumé & Pommes de Terre</i>	
Saumon Mariné	22.00
<i>Crème Frappée au Citron</i>	
Salade de Langues d'Agneau Confites	24.00
Œufs en Meurettes Tradition	18.00
<i>Lardons, Champignons, petits Oignons, Croûtons & Sauce Vigneronne</i>	
Pâté Croûte Maison	21.00
<i>Veau, Cochon & Champignons</i>	
Salade Lyonnaise, Cake aux Oreilles de Cochon	17.00
<i>Œuf Poché, Lardons & Croûtons</i>	

POISSONS

Quenelle de Brochet	26.00
<i>Tombée d'Epinards, Riz Blanc, Sauce Homardine</i>	
Aile de Raie à la Grenobloise	28.00
<i>Pommes Vapeur, Suprême de Citron, Câpres Frits, & Croûtons</i>	
Dos de Cabillaud aux Moules de Bouchot	36.00
<i>Gnocchis, Champignons, Sauce aux Agrumes</i>	

VIANDES

Gras Doubles	21.00
<i>Confit aux Oignons, Tomates & Vin Blanc, Pommes Vapeur</i>	
Andouillette Gratinée Maison Bobosse	24.00
<i>Pommes Grenaille, Sauce Dijonnaise</i>	
Tête de Veau Bourgeoise, Sauce Ravigote	24.00
<i>Légumes du Potager</i>	
Foie de Veau en Persillade	28.00
<i>Déglacé en Vinaigre de Framboise, Pommes Purée</i>	
Ris de Veau Croustillant	44.00
<i>Poêlée de Champignons, Jus Réduit</i>	
Faux-Filet de Bœuf Charolais à la Moëlle	44.00
<i>Pommes Grenaille & Sauce Porto</i>	
Côte de Cochon Fermier	34.00
<i>Pomme Purée</i>	
Suprême de Volaille Fermière aux Morilles	37.00
<i>Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura</i>	

VEGETARIEN

Risotto aux Légumes du Potager	25.00
---------------------------------------	--------------

MENU OLYMPIA

69€

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Chutney du Moment & Pain Grillé

Ou

Saumon Mariné

Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura

Ou

Dos de Cabillaud aux Moules de Bouchot

Gnocchis, Champignons, Sauce aux Agrumes

L'Eclair Paris Brest

Craquelin Noisette, Caramel à la fleur de Sel, Crèmeux Praliné Amande Noisette

Ou

La Sphère Chocolat

Mousse Granaja 70% Maison Valrhona, Compotée de Poire & Yuzu

Croustillant Grué de Cacao

MENU LYONNAIS

48€

Saladiers Lyonnais du « Léon de Lyon »

Museau de Bœuf, Lentilles Vertes du Puy, Hareng Fumé & Pommes de Terre

Ou

Pied de Cochon Pané

Vinaigrette de Jus de Viande

Ou

Pâté Croûte Maison

Veau, Cochon & Champignons

Foie de Veau en Persillade

Déglacé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée

Ou

Quenelle de Brochet

Tombée d'Epinards, Riz Blanc, Sauce Homardine

Ou

Andouillette Gratinée Maison Bobosse

Pommes Grenaille, Sauce Dijonnaise

Île Flottante aux Pralines Roses

Crème anglaise

Ou

Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly

.Toute demande de modification est susceptible d'entraîner un supplément.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Eau potable disponible gratuitement.

Prix nets en euros, taxes et service compris.