

## ENTRÉES

<b>Pied de Cochon Pané</b>	20.00
<i>Vinaigrette au Jus de Viande</i>	
<b>Terrine de Foie Gras de Canard Maison</b>	24.00
<i>Chutney du Moment</i>	
<b>« Saladiers Lyonnais du Léon de Lyon »</b>	18.00
<i>Museau de Bœuf, Lentilles Vertes du Puy, Hareng Fumé &amp; Pommes de Terre</i>	
<b>Saumon Fumé</b>	22.00
<i>Crème Frappée au Citron</i>	
<b>Œufs en Meurettes Tradition</b>	18.00
<i>Lardons, Champignons, petits Oignons, Croûtons &amp; Sauce Vigneronne</i>	
<b>Pâté Croûte Maison</b>	21.00
<i>Veau &amp; Champignons</i>	

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet</b>	26.00
<i>Tombée d'Épinards, Riz Blanc, Sauce Homardine</i>	
<b>Aile de Raie à la Grenobloise</b>	28.00
<i>Pommes Vapeur, Suprême de Citron, Câpres Frits, &amp; Croûtons</i>	
<b>Noix de Saint Jacques</b>	36.00
<i>Fondue d'Endives, Sauce à l'Orange</i>	

## VIANDES

<b>Gras Doubles</b>	21.00
<i>Confit aux Oignons, Tomates &amp; Vin Blanc, Pommes Vapeur</i>	
<b>Andouillette Gratinée Maison Bobosse</b>	24.00
<i>Pommes Grenaille, Sauce Dijonnaise</i>	
<b>Foie de Veau en Persillade</b>	28.00
<i>Déglacé en Vinaigre de Framboise, Pommes Purée</i>	
<b>Ris de Veau Croustillant</b>	44.00
<i>Poêlée de Champignons, Jus Réduit</i>	
<b>Filet de Bœuf Charolais Rossini</b>	48.00
<i>Escalope de Foie Gras Poêlée, Pommes Grenaille &amp; Sauce Porto</i>	
<b>Côte de Cochon Fermier</b>	34.00
<i>Pomme Purée</i>	
<b>Suprême de Volaille Fermière aux Morilles</b>	37.00
<i>Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura</i>	

## VEGETARIEN

<b>Risotto aux Légumes du Potager</b>	25.00
---------------------------------------	-------

## OLYMPIA

**69€**

**Terrine de Foie Gras de Canard Maison**

*Chutney du Moment & Pain Grillé*

*Ou*

**Saumon Fumé**

*Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons*

-----  
**Suprême de Volaille Fermière aux Morilles**

*Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura*

*Ou*

**Noix de Saint Jacques**

*Fondue d'Endives, Sauce à l'Orange*

-----  
**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*

## 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*

-----  
**Quenelle de Brochet**

*Tombée d'Epinards, Riz Blanc, Sauce Homardine*

*Ou*

**Andouillette Gratinée Maison Bobosse**

*Pommes Grenaille, Sauce Dijonnaise*

-----  
**Ile Flottante aux Pralines Roses**

*Crème anglaise*

*Ou*

**Baba au Rhum Tradition**

*Crème chantilly*

**Veuillez noter que les menus sont fixes et ne peuvent pas être modifiés.**

*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.*