



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

SUGGESTIONS

<i>Jambon Serrano 24 Mois à partager</i>	22,00€
<i>Sole Meunière (environ 500g), Purée Truffée</i>	68,00€

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 & <u>1 Café ou Déca</u>	38.00

Toute autre boisson chaude est proposée à la carte

Entrées du Jour	12.00
------------------------	--------------

Pressé de Queue de Bœuf

Rémoulade de Céleri Boule, Sauce Dijonnaise aux Câpres & Cornichon

ou

Soupe de Poissons de Roche

Rouille & Croûtons

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

Haddock Poché

Choux Fondant, Sauce Citronné au Aillet

ou

Magret de Canard

Navet Glacé au Sirop d'Erable, Shitakés, Sauce Aigre Douce

Fromages

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double

ou

Cervelle de Canuts

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

Royal Chocolat, Praliné Feuillantine & Fleur de Sel

NOS VINS

CHAMPAGNE

Jeeper Brut 1 ^{er} Cru grand Assemblage	75cl	12cl
	80.00	14.00

BLANCS

V.D.F. « Reméage » 2024 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
I.G.P. Côtes de Gascogne Moelleux 2024 – Horgelus	35.00	7.00
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2024 – Vignoble Laurent Gerra	35.00	7.00
A.O.P. Chablis « Saint Martin » 2024 – Domaine Laroche	65.00	11.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Vignoble Laurent Gerra	70.00	12.00

ROUGES

V.D.F. « Reméage » 2023 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
A.O.C. Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes » 2024 – Vignoble Laurent Gerra	40.00	8.00
A.O.C. Vinsobres 2021 – Vignoble Laurent Gerra	40.00	8.00
A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru 2020 – Château Le Cros	70.00	12.00
A.O.P. Givry « Héritage » 2023 – Domaine Chofflet	75.00	14.00

NOS BOISSONS

COCKTAILS (12cl)

Apérol Spritz	12.00
Mojito – Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe	13.00
London Mule – Gin, Jus de Citron Vert, Ginger Beer	13.00
Bloody Mary – Vodka, Jus de Tomate, Worcestershire Sauce, Sel de Cèleri, Tabasco	13.00
Blue Lagoon – Vodka, Curaçao, Jus de Citron Vert	13.00
Margarita – Tequila, Grand Marnier, Jus de Citron Vert	13.00
Chartreuse Smash – Chartreuse, Jus de Citron, Sucre Menthe	15.00

BIERES

Grimbergen Blonde (33cl)	6.00
1664 Blanche (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
San Benedetto (50cl)	4.50
San Pellegrino (50cl)	4.50

CAFES

Expresso	2.50
Double	3.50
Allongé	3.50
Thé ou Infusion (vert, noir, verveine ou camomille)	5.50