SELECTION DES VINS

	75cl	12cl
VIGNOBLES LAURENT GERRA		
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages Blanc 2024	35.00	7.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022	70.00	12.00
A.O.C. Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes » 2024	40.00	8.00
A.O.C. Vinsobres 2021	40.00	8.00
A.O.P Côtes de Provence Rosé “Carcès” 2024	30.00	6.00
CHAMPAGNE		
Jeeper Brut 1er Cru grand Assemblage	80.00	14.00
BLANCS		
V.D.F. « Reméage » 2025 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
I.G.P. Côtes de Gascogne Moelleux 2024 – Horgelus	35.00	7.00
A.O.P. Chablis « Saint Martin » 2024 – Domaine Laroche	65.00	11.00
ROUGES		
V.D.F. « Reméage » 2023 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
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

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	5.50

LA CARTE DU CHEF KIM LOGASSI

ENTRÉES 18€

Gyozas Croustillants aux Escargots de Bourgogne
Farce Fine de Brochet, Cresson, Sauce Vigneronne

Pâté Croûte du Léon de Lyon
Salade Verte & Condiments

La Belle Salade Lyonnaise
Salade Frisée, Œuf Poché, Lardons, Croûtons

Ceviche de Maigre
Fines Herbes, Citron, Oignons Rouges & Coriandre

Saumon Mariné
Crème d’Etrez, Pickles d’Oignons Rouges

Fraîcheur de Crabe
Tartare d’Avocat, Abricots & Sauce Cocktail

FROMAGES

Saint Marcellin Entier de la Mère Richard 8€

Assiette de Fromages 11€

MENU
au choix parmi la carte

Entrée
Plat
Fromage ou Dessert

49€
(hors Suppléments)

MENU ENFANT
Sirop à l’Eau
Suprême de Volaille
ou Escalope de Saumon
Coupe de Glace
17€

PLATS 26€

Quenelle de Brochet
Tombée d’Epinard, Riz Blanc, Sauce Homardine

Aile de Raie à la Grenobloise
Pommes Vapeur, Suprême de Citron, Câpres Frites

Pavé de Cabillaud
Légumes Primeurs, Pommes Gaufrettes & Beurre Blanc

Onglet de Boeuf
Pommes de Terre Grenaille, Sauce à l’Echalotte

Suprême de Volaille Fermière
Légumes Primeurs, Sauce au Vin Jaune

Andouillette Grillée
Purée de Pommes de Terre, Sauce Moutarde

Ris de Veau (8€ de supplément)
Petits Pois Frais, Tombée d’Epinard

Risotto aux Petits Légumes du Potager

Supplément Morilles 7€

DESSERTS 11€

CHEF KOREN JULIEN

Le Meilleur Flan Pâtissier de France 2026

Ile Flottante à la Praline – Top 10 2026

Baba au Rhum Traditionnel & Chantilly

La Mousse au Chocolat Guanaja 70% Valhrona

Vacherin Fraise & Citron

Crêpes Suzette Flambées en Salle (4€ de supplement)
(minimum 10min.)

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.

LÉON
DE LYON

Depuis 1904

LÉON
DE LYON

Depuis 1904

WINE SELECTION

	75cl	12cl
LAURENT GERRA VINEYARD		
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages White 2024	35.00	7.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022	70.00	12.00
A.O.C. Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes » 2024	40.00	8.00
A.O.C. Vinsobres 2021	40.00	8.00
A.O.P Côtes de Provence Rosé “Carcès” 2024	30.00	6.00
CHAMPAGNE		
Jeeper Brut 1er Cru grand Assemblage	80.00	14.00
WHITE WINES		
V.D.F. « Reméage » 2025 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
I.G.P. Sweet Côtes de Gascogne 2024 – Horgelus	35.00	7.00
A.O.P. Chablis « Saint Martin » 2024 – Domaine Laroche	65.00	11.00
RED WINES		
V.D.F. « Reméage » 2023 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
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

DRINKS

COCKTAILS (12cl)	
Aperol Spritz	12.00
Mojito – Rum, Lime , Cane Sugar, Mint	13.00
London Mule – Gin, Lime Juice, Ginger Beer	13.00
Bloody Mary – Vodka, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Celery Salt, Tabasco	13.00
Blue Lagoon – Vodka, Curaçao, Lime Juice	13.00
Margarita – Tequila, Grand Marnier, Lime Juice	13.00
Chartreuse Smash – Chartreuse, Lemon Juice, Sugar, Mint	15.00
BEERS	
Grimbergen Blonde (33cl)	6.00
1664 White (33cl)	6.00
SOFT DRINKS	
Fruit Juice (Granini 25cl) – Apple, Pineapple, Apricot, Tomato, Orange	6.00
Syrup – Grenadine, Strawberry, Lemon, Mint, Peach	2.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	6.00
Schweppes Tonic, Lemonade, Fuzetea (25cl)	6.00
WATERS	
Acqua-Panna (75cl)	6.00
San Pellegrino (100cl)	6.00
San Benedetto (50cl)	4.50
San Pellegrino (50cl)	4.50
COFFEES	
Expresso	2.50
Double	3.50
Americano	3.50
Tea or Infusion	5.50

CHEF KIM LOGASSI'S MENU

STARTERS €18

Crispy Gyozas with Burgundy Snails
Fine Pike Filling, Watercress, Vigneronne Sauce

Léon de Lyon Pâté en Croûte
Green Salad & Condiments

Traditional Lyonnaise Salad
Frisée Lettuce, Poached Egg, Bacon Lardons & Croutons

Sea Bream Ceviche
Fresh Herbs, Lemon, Red Onion & Coriander

Marineted Salmon
Etrez Cream, Pickled Red Onions

Crab Freshness
Avocado Tartare, Apricots & Cocktail Sauce

MAIN COURSES €26

Pike Quenelle
Spinach Fondue, White Rice, Lobster Sauce

Skate Wing Grenoble Style
Steamed Potatoes, Lemon Supreme, Capers

Cod Fillet
Spring Vegetables, Waffle Potatoes & Beurre Blanc Sauce

Beef Onglet Steak
Grenaille Potatoes, Shallot Sauce

Free-Range Chicken Supreme
Spring Vegetables, Yellow Wine Sauce

Grilles Andouillette Sausage
Mashed Potatoes, Mustard Sauce

Sweetbreads (+€8 supplement)
Fresh Peas, Spinach Vegetables

Risotto with Garden Vegetables

Morel Mushroom Supplement +€7

Cheeses

Whole Saint-Marcellin by Mère Richard €8

Cheese Selection €11

MENU

Choice from the à la carte

Starter
Main Course
Cheese or Dessert

49€
(excluding supplements)

CHILDREN'S MENU

Syrup
or Chicken Supreme
Salmon Escalope
Ice Cream Cup
17€

DESSERTS 11€

CHEF KOREN JULIEN

France’s Best Pastry Flan 2026

Praline Floating Island – Top 10 2026

Traditional Rum Baba & Chantilly Cream

Guanaja 70€ Valrhona Chocolate Mousse

Strawberry & Lemon Vacherin

Crêpes Suzette Flambées Tableside (€4 supplement)
(minimum 10min.)

To guarantee impeccable freshness, dishes are prepared in limited quantities.
Our Chef is available to accommodate dietary restrictions or allergies whenever possible.
Prices in euros, taxes and service included.

LÉON
DE LYON

Depuis 1904

LÉON
DE LYON

Depuis 1904