



SELECTION DES VINS

VIGNOBLES LAURENT GERRA

A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages Blanc 2024

A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022

A.O.C. Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes » 2024

A.O.C. Vinsobres 2021

A.O.P Côtes de Provence Rosé “Carcès” 2024

75cl 12cl
35.00 7.00
70.00 12.00
40.00 8.00
40.00 8.00
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

I.G.P. Côtes de Gascogne Moelleux 2024 – Horgelus

A.O.P. Chablis « Saint Martin » 2024 – Domaine Laroche

30.00 5.00
35.00 7.00
65.00 11.00

ROUGES

V.D.F. « Reméage » 2023 – Les Vins de Vienne

A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru 2020 – Château Le Cros

A.O.P. Givry « Héritage » 2023 – Domaine Chofflet

30.00 5.00
70.00 12.00
75.00 14.00

BOISSONS

COCKTAILS (12cl)

Apérol Spritz

Mojito – Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe

London Mule – Gin, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

Bloody Mary – Vodka, Jus de Tomate, Worcestershire Sauce, Sel de Cèleri, Tabasco

Blue Lagoon – Vodka, Curaçao, Jus de Citron Vert

Margarita – Tequila, Grand Marnier, Jus de Citron Vert

Chartreuse Smash – Chartreuse, Jus de Citron, Sucre Menthe

12.00
13.00
13.00
13.00
13.00
13.00
15.00

BIERES

Grimbergen Blonde (33cl)

1664 Blanche (33cl)

6.00
6.00

SOFTS

Jus de Fruit (Granini 25cl) – Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Orange

Sirop à l'Eau – Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Pêche

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)

Schweppes Tonic, Limonade, Fuzetea (25cl)

6.00
2.50
6.00
6.00

FAUX

Acqua-Panna (75cl)

San Pellegrino (100cl)

San Benedetto (50cl)

San Pellegrino (50cl)

6.00
6.00
4.50
4.50

CAFFES

Expresso

Double

Allongé

Thé ou Infusion

2.50
3.50
3.50
5.50

LA CARTE DU CHEF KIM LOGASSI

ENTRÉES 18€

Terrine de Foie Gras de Canard

Chutney de Saison & Toast

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

Assiette de Saladier Lyonnais

Museau de Veau, Hareng Pommes à l'Huile & Lentilles Vertes

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

ou

Suprême de Volaille

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