ENTRÉES

Terrine de Foie Gras de Canard 24
Chutney de Saison & Toast

Pâté Croûte du Léon de Lyon 21
Salade Verte & Condiments

La Belle Salade Lyonnaise 18
Salade Frisée, Œuf Poché, Lardons, Croûtons

Oeufs en Meurette Tradition 16
Lardons, Champignons, Petits Oignons & Sauce Vigneronne

Saumon Fumé Maison 22
Crème d'Etrez Frappée au Citron, Pickles d'Oignons Rouges

Pied de Cochon Pané 19
Vinaigrette au Jus de Viande

PLATS

Quenelle de Brochet 26
Tombée d'Epinard, Riz Blanc, Sauce Homardine

Aile de Raie à la Grenobloise 28
Pommes Vapeur, Suprême de Citron, Câpres Frites

Noix de Saint Jacques Rôties 36
Fondue d'Endives, Sauce à l'Orange

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles 38
Riz & Sauce au Vin Jaune

Andouillette Grillée 24
Purée de Pommes de Terre, Sauce Moutarde

Filet de Boeuf Poêlé 38
Pommes de Terre Grenaille, Sauce au Vin Rouge

Ris de Veau Croustillant 42
Poêlée de Champignons, Jus Réduit

Risotto aux Petits Légumes du Potager 25

FROMAGES

Saint Marcellin Entier de la Mère Richard 8

Cervelle de Canut 8

Assiette de Fromages 11

DESSERTS

CHEF KOREN JULIEN

Le Meilleur Flan Pâtissier de France 2026 12

Ile Flottante à la Praline – Top 10 2026 11

Baba au Rhum Traditionnel & Chantilly 12

La Mousse au Chocolat Guanaja 70% Valhrona 9

Paris-Brest Praliné Amande-Noisette 11

Crêpes Suzette Flambées en Salle 14
(minimum 10min.)

LE FLAN DU LÉON, AUSSI À EMPORTER

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.

MENU SIGNATURE

Terrine de Foie Gras de Canard
Chutney de Saison & Toast

OU

Saumon Fumé Maison
Crème d'Etrez Frappée au Citron, Pickles d'Oignons

Noix de Saint Jacques Rôties
Fondue d'Endives, Sauce à l'Orange

OU

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles
Riz & Sauce au Vin Jaune

Le Meilleur Flan Pâtissier de France 2026

OU

Paris-Brest Praliné Amande-Noisette

65

MENU LYONNAIS

Pied de Cochon Pané
Vinaigrette au Jus de Viande

OU

Oeufs en Meurette Tradition
Lardons, Champignons, Petits Oignons & Sauce Vigneronne

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

OU

Andouillette Grillée
Purée de Pommes de Terre, Sauce Moutarde

Ile Flottante à la Praline – Top 10 2026

OU

La Mousse au Chocolat Guanaja 70% Valhrona

48

NOS MENUS SONT FIXES ET NE PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS

MENU ENFANT

Sirop à l'Eau
Suprême de Volaille, Pommes Grenaille
OU Escalope de Saumon, Riz
Coupe de Glace

17

SPIRITUEUX

BLENDED SCOTCH	%Vol	4cl
Hedonism Compass Box – Blended Grain	43,0	20,00
Great King Artist's Blend – Blended	43,0	14,00
SINGLE MALT SCOTCH SPEYSIDE		
Balvenie 21ans Portwood – Finish Fût de Porto	40,0	52,00
Balvenie Tune 1509 Batch 4 – Finish TUN	51,7	88,00
Balvenie 30ans	47,3	110,00
Glenfiddich 30ans	43,0	180,00
Glenfiddich Grans Cru 23ans	40,0	540,00
Tormore 16ans	48,0	20,00
SINGLE MALT SCOTCH HIGHLANDS		
Glenmorangie Signet – Chocolate Malt	46,0	44,00
SINGLE MALT SCOTCH LOWLANDS		
Ladyburn 42ans	40,0	380,00
SINGLE MALT SCOTCH ISLAY		
Laphroaig 25ans	48,9	80,00
SINGLE MALT SCOTCH ISLANDS		
Highland Park 25ans	45,7	80,00
COGNAC & ARMAGNAC		
Courvoisier L'Essence	40,0	280,00
Hennessy X.O.	40,0	77,00
Martel L'Or	40,0	240,00
Château Belon Napoléon X.O.	40,0	28,00
Cognac Prestignac V.S.	40,0	12,00
Armagnac Duc de Camilhac	40,0	12,00
RHUM		
Diplomatico	40,00	15,00
Havana 7ans	40,0	12,00

GIN	%Vol	4cl
Bols Genever 1820 – Pays-Bas	42,0	14,00
Mombasa Club	41,5	18,00
Mombasa Club Colonel's Reserve – Angleterre	43,5	26,00
Edinburgh	43,0	16,00
Plymouth Sloe – Angleterre	26,0	12,00
Malfy Con Arancia – Italie	41,0	10,00
Saffron Gin – France	40,0	10,00
That Boutique Y Gin Cherry – Angleterre	46,0	10,00
That Boutique Y Gin Spit – Roasted Pineapple	46,0	10,00
Christian Drouhin Carmina – France	42,0	14,00
Houlle Genever – France	42,0	9,00
Magellan – France	44,0	10,00
Elegant – Williams	48,0	14,00
Garden Shed Gin – Ecosse	45,0	14,00
Fieldfare Dry Gin – Franc	47,0	14,00
Nouaison G'Vine – Londre	45,0	14,00
Brecon Botanical's – Londre	43,0	12,00
TEQUILA		
Don Julio Reposado	38,0	16,00
Don Julio Reposado 1800	38,0	22,00
Don Julio 1942	38,0	48,00
Azul Plata	40,0	24,00
Milagro Silver	40,0	10,00
Milagro Select Barrel Silver	40,0	22,00
Mezcal Amores 2021	37,0	16,00
CHARTREUSE & GENEPI		
Fou de Chartreuse	42,0	16,00
Chartreuse Verte	56,0	12,00
Chartreuse Jaune	55,0	12,00
Genepi Cherry Rocher	40,0	10,00
EAU DE VIE SAINT FLORIAN		
Poire, Framboise, Prune, Mirabelle	40,0	12,00

SELECTION DES VINS

VIGNOBLES LAURENT GERRA	75cl	12cl
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" 2025	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	6.00
A.O.P. Chablis « Saint Martin » 2024 – Domaine Laroche	65.00	11.00
ROUGES		
V.D.F. « Reméage » 2024 – Les Vins de Vienne	30.00	5.00
A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru 2021 – Château Le Cros	70.00	12.00
A.O.P. Givry « Héritage » 2024 – 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