

La Carte

Gâteau de foies de volaille, sauce financière <i>Loaf of chicken liver with tomato sauce</i>	12,00 €
Salade lyonnaise (mélange de salades, croûtons, lardons, œuf) <i>Lyonnais salad (salad mix, croutons, bacon, egg)</i>	15,00 €
Œufs fermiers pochés façon meurette <i>Poached eggs in red wine sauce and diced bacon</i>	15,00 €
Cervelas pistaché, salade de lentilles <i>Pistachio sausage with lentils salad</i>	16,00 €
Feuilleté de boudin noir aux pommes, beurre blanc à la ciboulette <i>Black pudding on a puff pastry with white wine sauce</i>	16,00 €
Saumon gravlax, saladette aux deux betteraves, huile vierge aux noix <i>Gravlax salmon, salad with two beets, virgin nut oil</i>	21,00 €
Ballotine de foie gras, chutney mangue et figue, pain brioché <i>Foie gras, mango and fig chutney, brioche bread</i>	22,00 €
Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati <i>Pike quenelle with crayfishes sauce and rice</i>	22,00 €
Filet de bar doré sur la peau <i>Golden sea bass fillet on the skin</i>	25,00 €
Aile de Raie, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur <i>Skate fish cooked in browned butter and steamed potatoes</i>	28,00 €
Suprême de volaille au vinaigre <i>Chicken with vinegar sauce</i>	22,00 €
Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère <i>Whole cooked veal kidney, Grandmother juice</i>	26,00 €
Pavé de quasi de veau poêlé aux morilles <i>Pan-fried veal steak with morels sauce</i>	29,00 €
Tournedos de bœuf façon Rossini <i>Rossini-style beef tournedos</i>	31,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou U.E.

Faisselle à la crème <i>fresh white cheese</i>	6,00 €
Cervelle de Canuts <i>cheese speciality of Lyon</i>	6,00 €
Demi-Saint-Marcellin <i>half soft cheese</i>	6,00 €
Assiette de fromages <i>selection of cheeses</i>	10,00 €

Fromages de la maison MONS – M.O.F Fromagers affineurs

Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat <i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i>	8,00 €
Tarte aux pralines <i>Pralin tart</i>	8,00 €
Tarte citron meringuée <i>Lemon tart</i>	8,00 €
Poire pochée au vin rouge et son sablé breton <i>Poached pear with red wine and Breton shortbread</i>	8,00 €
Brownie au chocolat noir et sa mousse chocolat blanc <i>Dark chocolate brownie and white chocolate mousse</i>	8,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon aux éclats de châtaignes <i>Vanilla bourbon crème brûlée with chestnut</i>	8,00 €
Baba, sirop aux quatre épices et sa compote de banane flambée au Grand-Marnier <i>Baba, four-spice syrup and Grand-Marnier flambé banana compote</i>	8,00 €
Café gourmand <i>Coffee with mini-cakes</i>	8,00 €

Les Menus

Menu Lyonnais à 33 €

Salade lyonnaise
(mélange de salades, croûtons, lardons, œuf)
Lyonnais salad (salad mix, croutons, bacon, egg)

Ou/or

Cerveelas pistaché, salade de lentilles

Pistachio sausage with lentils salad

Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz basmati

Pike quenelle with crayfishes sauce and rice

Ou/or

Suprême de volaille au vinaigre

Chicken with vinegar sauce

Demi-Saint-Marcellin/Half soft cheese

Ou/or

Faisselle à la crème/Fresh white cheese

Ou/or

Dessert au choix/Choice of dessert

Menu Bellecour à 43 €

Saumon gravlax,
saladette aux deux betteraves, huile vierge aux noix.
Gravlax salmon, salad with two beets, virgin nut oil

Ou/or

*Ballotine de foie gras,
chutney mangue et figue, pain brioché
Foie gras, mango and fig chutney, brioche bread*

*Filet de bar doré sur la peau
Golden sea bass fillet on the skin*

Ou/or

*Pavé de quasi de veau poêlé aux morilles
Pan-fried veal steak with morels sauce*

Fromage au choix/Choice of cheese

Ou/or

Dessert au choix/Choice of dessert

Menu du Marché

Entrée + plat + dessert : 24 €

Entrée + plat : 18 € ou Plat + dessert : 18 €

Plat du Jour : 13 €

Formule servie à midi uniquement/Lunch time only
Servi en moins d'une heure/Served within one hour

*Entrée selon le retour du marché
Starter of the day*

*Plat selon le retour du marché
Dish of the day*

*Dessert selon retour du marché
Dessert of the day*

Menu Enfant

(servi jusqu'à 10 ans)

kids menu (until 10 years old)

13 €

*Sirop à l'eau
Fruit syrup and tap water*

*Suprême de volaille rôti
Roasted chicken*

*Glace ou sorbet (deux boules)
Ice cream or sorbet*