



DEPUIS 1890

# AUX LYONNAIS

RESTAURANT DE TRADITION OUVERT MIDI ET SOIR  
SAUF LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE ET LE LUNDI

*Produits de terroir - Spécialités*

32, RUE SAINT MARC - 75002 PARIS  
TEL : 01 42 96 65 04 - FAX : 01 42 97 42 95



*La truffe noire à prix coûtant*

Choisissez votre plat ainsi que la truffe que vous souhaitez goûter.

Nous la pesons puis la râpons devant vous pour exalter au mieux son parfum *Prix à la demande*



*Suggestions de saison*

Cookpot de pommes de terre et truffe noire 26

Poulet de Bresse en cocotte, sucs de cuisson vinaigrés 28

*Pour les accompagner*

En blanc 2016 - Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan 15cl 14

En rouge 2015 - Rully - Domaine Dureuil-Janthial 15cl 14

*La carte*

## ENTREES

Frisée jaune à la façon des gones	10
Velouté de courge, lard paysan et croûtons dorés	12
Planche de charcuterie de la maison Sibilia	12
Ravioles de la Mère Maury, cresson et Abondance	14
Pot de la cuisinière lyonnaise - <i>Charpie de porcelet au foie gras-</i>	14
Notre saucisson brioché à la pistache	16
Œuf cocotte aux écrevisses	18

## PLATS

Tablier de sapeur, sauce tartare	22
Boudin noir aux pommes	24
Quenelles à la lyonnaise, sauce Nantua	26
Foie de veau en persillade, copeaux de pommes de terre	28
Sandre gratiné à la lyonnaise	30

## FROMAGES

Fromage frais à la crème ou poivre et sel	6
Assortiment de fromages de la mère Richard	14

## DESSERTS

Tarte et île flottante aux pralines roses	10
Poire Belle-Hélène	12
Gros chou glacé caramel / vanille	12
Marjolaine au chocolat de notre Manufacture à Paris	12
Soufflé à la Chartreuse	14

L'Esprit Bistrot  
par  
ALAIN DUCASSE



*Prix nets, taxes et service compris*



## Le Menu du déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€ hors boisson  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 28€ hors boisson

Planche de charcuterie  
ou  
Gravlax de truite, fromage frais  
ou  
Terrine de foies de volaille

-----  
Quenelle à la lyonnaise, Nantua  
ou  
Blanquette de veau à l'ancienne, légumes d'automne  
ou  
Poitrine de porc fermier, chou pointu et jus moutardé

-----  
Saint-Marcellin de la mère Richard  
ou  
Ile flottante aux pralines roses  
ou  
Riz au lait, marmelade d'orange

## Les Immanquables d'Aux Lyonnais

Bourgogne blanc 2015 - Mâcon-Prissé - En Chailloux - Domaine Thibert  
Au verre (15cl) 8 € // En carafe (45 cl) 24 €

Vallée du Rhône rouge 2015 - Crozes-Hermitage - Albéric Bouvet - G. Robin  
Au verre (15cl) 12 € // En carafe (45 cl) 36 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000,  
le restaurant Aux Lyonnais ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Hiver 2018

*Prix nets, taxes et service compris*



## Le Menu du dîner

35 € hors boisson

Planche de charcuterie lyonnaise

-----

Notre boudin noir à la lyonnaise,  
oignons au vinaigre

-----

Tarte et île flottante aux pralines roses

## Les Immanquables d'Aux Lyonnais

### Bourgogne blanc

2015 - Mâcon-Prissé - En Chailloux - Domaine Thibert

Au verre (15cl) 8 € // En carafe (45 cl) 24 €

### Vallée du Rhône rouge

2015 - Crozes-Hermitage - Albéric Bouvet - G. Robin

Au verre (15cl) 12 € // En carafe (45 cl) 36 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000,  
le restaurant Aux Lyonnais ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Hiver 2018

*Prix nets, taxes et service compris*