

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



Suggestions de saison

Velouté de potimarron, croûtons dorés 12

Civet de sanglier aux marrons 28

Pour les accompagner

En blanc 2016 - Côtes-du Rhône - La Redonne - Domaine Colombo 15cl 8

En rouge 2016 - Crozes-Hermitage - Domaine du Colombier 15cl 12

La carte

ENTREES

Lentilles vertes du Puy, girolles au vinaigre	12
Planche de charcuterie de la maison Sibilia	12
Ravioles de la Mère Maury, cresson et Abondance	14
Pot de la cuisinière lyonnaise	14
Œufs cocotte aux champignons des bois, mouillettes aillées	14


PLATS

Volaille fermière de Bourgogne à la crème	24
Saint-Jacques rôties en coquille à la grenobloise	28
Quenelles à la lyonnaise, sauce Nantua	26
Ris de veau, gratin de macaronis	34
Boudin noir aux pommes	24
Foie de veau en persillade, copeaux de pommes de terre	28

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
 Cookpot de pommes et céréales, glace vanille	10
Notre Paris-Grenoble	12
Marjolaine au chocolat de notre Manufacture à Paris	12
Soufflé à la châtaigne, sorbet poire	10



Le Menu du déjeuner

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

Planche de charcuterie
ou
Terrine de campagne, pain toasté
ou
Œuf en meurette

Quenelle à la lyonnaise, Nantua
ou
Pièce de veau en cocotte, embeurrée de chou pointu
ou
Joue de porc fermier confite

Saint-Marcellin de la mère Richard
ou
Ile flottante aux pralines roses
ou
Poire Belle-Hélène

Les Immanquables d'Aux Lyonnais

Vallée du Rhône blanc 2017 - Vin de France - Viognier - Domaine Vallet
Au verre (15cl) 7 € // En carafe (45 cl) 21 €

Beaujolais 2016 - Morgon - Côte du Py - Georges Duboeuf
Au verre (15cl) 9 € // En carafe (45 cl) 27 €

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. Été 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

Vallée du Rhône blanc

2017 - Vin de France - Viognier - Domaine Vallet

Au verre (15cl) 7 € // En carafe (45 cl) 21 €

Beaujolais

2016 - Morgon - Côte du Py - Georges Duboeuf

Au verre (15cl) 9 € // En carafe (45 cl) 27 €

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. Été 2018

Prix nets, taxes et service compris