

Les Mini-Burgers du bistrot Aux Lyonnais, un classique revisité !

Entre amis ou en famille, les élections américaines font l'actualité jusque dans votre assiette. Aux Lyonnais, le bouchon parisien d'Alain Ducasse, propose une version inédite du Burger à déguster jusqu'au 8 décembre 2012.



Aux Lyonnais à la conquête du Burger !



Le hamburger, spécialité de Hambourg débarquée au XIX^{ème} siècle aux Etats-Unis, est devenu l'un des plats les plus consommés au monde. Le chef du restaurant Aux Lyonnais, Frédéric Thévenet propose une version surprenante de ce grand classique américain.

Remplacez le pain à hamburger par deux buns, le steak haché par du cervelas pistaché, ajoutez une tombée d'oignons accompagnée de frites et le tour est joué.

What's up in the plate?

On tartine le pain brioché - brandé BE - d'une faisselle parsemée de morceaux de comté et justement relevée d'une pointe de Tabasco. Le cœur du Mini-Burger est composé de l'excellent cervelas pistaché de Colette Sibilia à Lyon.

Coté sauce, pas de ketchup, juste une mayonnaise aux échalotes confites mélangée à un coulis de cresson pour la note acidulée. Ces Mini-Burgers sont servis avec un généreux cornet de frites confites à la lyonnaise (secret du chef !) et quelques « onion rings ».

The FRESH touch is : une salade gourmande frisée égayée de croûtons, lardons et dés de comté fondants.

Cheers!

Pour accompagner ce burger, c'est à vous de voter. Le sommelier Steeve Sawczuk proposera une variation franco-américaine autour de deux cépages star : la syrah et le pinot noir.

Pour la syrah, vous aurez le choix entre un Crozes-Hermitage du Domaine Gilles Robin pour la version française ou un Central Coast de Nicky Hahn winery pour la touche made in USA. Concernant le pinot noir, ce sera un Chassagne-Montrachet du domaine Marc Colin ou un vin de Monterey en Californie de Nicky Hahn winery.

Les indécis pourront également comparer les deux versions en optant pour la formule 2 x 7cl.

The sweet issue



Pour finir sur une note gourmande et conviviale dans l'esprit du lieu, les poires au vin rouge et crème des monts lyonnais seront plébiscitées ! Ce dessert est composé de poires pochées au vin rouge et d'un granité réalisé aussi à partir de ce dernier.

Un menu So november 2012!

Cette année, le suffrage sera direct, sans hésitation et dans l'assiette !

Du 30 octobre au 8 décembre, les Mini-Burgers du bistrot Aux Lyonnais sont proposés au déjeuner et au dîner à 21 € et à 31 € accompagnés de vin (un verre de 15 cl ou 2 verres de 7 cl). Le dessert est proposé à 9€.

Contact Presse :

Stéphanie ZARA MORIN

Téléphone : 01 58 00 23 61

Mail : presse@ducasse-paris.com

Informations pratiques :

Aux Lyonnais

www.auxlyonnais.com

32, rue St Marc

75002 Paris

Téléphone : 01 42 96 65 04

Ouvert du mardi au vendredi au déjeuner et du mardi au samedi au dîner.

