

AUX LYONNAIS

32 RUE SAINT-MARC, PARIS 2
+33 (0)1 42 96 65 04

To Start/ To Share

Cheese Spread - 8€
Charcuterie Platter/ Lyonnaiseries - 20€

STARTERS

Les Lyonnais's Stuffed Cabbage - 18€

The Chef's Terrine, Toast - 16€

French Onion Soup - 18€

Lyon Salad: Frisée Salad, Bacon and Egg - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 18€

MAIN

Bœuf Bourguignon - 35€

Roasted Veal Liver, Onion Compote, Veal Juice and Raisins. Mashed Potatoes - 36€

The Lyonnais's Pike Quenelles, Rice - 34€

Roasted Pollack Fish, Parsnip, Seasonal Mushroom and Fumet - 29€

Seared Pork Chop From Auvergne
Fernand Point Gratin Dauphinois - 42€

Beef Filet, Pepper Sauce, Sautéed Potatoes - 45€

Lyonnais's Cassoulet. Meats, Beans and Meat stew - 32€

Spelt Risotto, Oyster Mushroom, comté and Shallots Oil - 28€

Andouillette (Calf's Chitterling Sausage), Cream and Mustard Sauce, Mesclun Salad and Sautéed Potatoes - 32€

FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

Comté Cheese 18 Month - 12€

Fourme d'Ambert - 12€

Saint Nectaire - 12€

To pair with desert
- Porto 10ans Niepoort 20 Years 8cL 18€
- Cerdon du Bugey 12cL 10€

DESSERTS

Floating Island and Pink Praline - 14€

Alain Chapel Signature Jasmin Tea 'Petit Pot' - 14€

Chocolate* Mousse, Cocoa Nibs and Cazette - 14€

Iced Figs - 16€

Rolande Caramel Cream - 14€

Ice Cream and Sorbets* - 6€/12€/18€
3 Vanilles, Chocolat, Pamplemousse/Vermouth, Citron Confit, Praliné/Noisettes, Praliné/Pistaches, Cerise/Orgeat

*Le chocolat, les glaces et les sorbets sont issus de la manufacture ***ALAIN DUCASSE*** à Paris

Maison lyonnaise depuis 1890

Prix nets en euros - taxes et services compris

La maison n'est pas responsable des objets tachés ou volés - la liste des allergènes est disponible sur demande