

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE  
BENJAMIN PERETTO

## ENTRÉES

Tomate de plein champ,  
chèvre frais et  
Rigotte de Condrieu  
x **16** x

Œuf cocotte à la crème,  
lard paysan  
x **18** x

Quenelle de brochet  
aux écrevisses, Nantua  
x **24** x

Cuisses de grenouilles de  
Notre-Dame-de-Monts  
à la grenobloise  
x **30** x

## PLATS

Truite de Banka à l'oseille,  
haricots verts  
x **36** x

Foie de veau au sautoir,  
pommes grenailles  
et jus vinaigré  
x **38** x

Fricassée de volaille  
fermière à la crème  
et aux girolles  
x **40** x

Crique ardéchoise poêlée,  
persil et coeur de salade  
x **26** x

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET  
N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2000.  
UN DOCUMENT RÉCAPITULATIF DES ALLERGÈNES EST  
EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE AUPRÈS DE NOS  
EQUIPES. ÉTÉ 2024

\*ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS

## EN CE MOMENT NOS CLASSIQUES

Terrine de lapin à la sariette,  
condiment agrumes  
x **16** x

Boudin noir snacké,  
pommes cuites et crues  
x **26** x

Poitrine de cochon d'Auvergne  
gratin dauphinois façon  
'Fernand Point'  
x **34** x

## FROMAGES

Saint-Marcellin de la  
Mère Richard à partager ou pas  
x **12** x

Faisselle de la Maison  
Beillevaire,  
à la crème ou poivre et sel  
x **12** x

Brillat-savarin de la  
Mère Richard  
x **12** x

## DESSERTS

Petit pot de thé au jasmin  
d'Alain Chapel  
x **14** x

Mousse au chocolat\*,  
grué de cacao et cazette  
x **14** x

Fraises Melba  
x **14** x

Baba à la Chartreuse,  
crème mi-montée à la vanille  
x **16** x

Crème caramel de Rolande  
x **14** x

Glaces et sorbets\*  
x **12** x