

AUX LYONNAIS[®]

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 champignons sauvages
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 campagne,
pain toasté
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

Chèvre demi sec
de la ferme
des Quatre Vents
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

Pêche Melba
x 14 x

Baba au bas Armagnac,
crème mi-montée à la vanille
x 16 x

Crème caramel de Rolande
x 14 x

Glaces et sorbets*
x 12 x