



AUX LYONNAIS



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

En Cuisine:
Victoria Boller

Pour commencer: Cerveille de Canut - 8€

ENTRÉES

Tomate de Plein Champ, Mirabelles et Romarin - 16€

Langue de Bœuf à Plat, Sauce Gribiche à l'Estragon - 16€

La Quenelle de Brochet des Lyonnais - 22€

Terrine de Lapin et Sarriette, Pain Toasté - 16€

Salade Frisée, Lard Paysan, Œuf Parfait - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

Caillette de Cochon, Haricots Verts et Pourpier d'Été - 18€

PLATS

Truite des Pyrénées Sauce Bonne Femme,
Minis Courgettes et Chou Kale - 30€

Rosace de Courgettes, Ragoût de Tomate et Syphon Basilic - 28€

Poularde de Bresse, Jus Vinaigré et Gratin de Macaroni - 37€

Carré de Cochon d'Auvergne,
Ragoût de Coco de Paimpol à La Tomate - 36€

Les Quenelles de Brochet des Lyonnais - 32€

Boudin Noir Snacké, Pommes Cuites et Crues - 26€

Andouillette à la Fraise de Veau de Chez Bobosse
Sauce Dijonnaise, Pommes Grenailles et Mesclun d'été - 32€

Poitrine de Cochon d'Auvergne
Gratin Dauphinois Fernand Point - 34€

Entrecôte de Bœuf, Sauce Marchand de Vin, Pommes Grenailles - 42€

FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

Comté affiné 18 mois - 12€

Fourme d'Ambert - 12€

Chèvre Demi-Sec - 12€

DESSERTS

Ile Flottante aux Pralines Roses - 14€

Petit Pot de Thé au Jasmin d'Alain Chapel - 14€

Mousse au Chocolat*, Grué de Cacao et Cazette - 14€

Gâteau aux Figues, Crème de Noix - 18€

Crème Caramel de Rolande - 14€

Glaces et Sorbets - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Plombière, Fraise, Citron/Citron Confit,
Mangue/Passion/Coriandre, Praliné/Noisettes, Herbes

*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

Nos vins de dessert:
- Porto 10ans
Graham's 8cL 15€
- Sauterne 12cL 13€



AUX LYONNAIS



32 RUE SAINT-MARC, PARIS 2
+33 (0)142966504

En Cuisine:
Victoria Boller

To Start: Cheese Spread, Shallots, Vinegar - 8€

STARTERS

Field-Grown Tomato, Mirabelles and Rosemary - 16€

Beef Tongue, Gribiche Sauce and Tarragon - 16€

The Lyonnais's Pike Quenelle - 22€

The Chef's Paté, Toast - 16€

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

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

Minced Pork Meatball, Green Beens and Summer Purslane - 18€

MAIN

Pyrenean Trout with Bonne Femme Sauce,
Zucchini and Kale Cabbage - 30€

Zucchini, Tomatoes Stew, Basil Syphon - 28€

Bresse Chicken, Vinegar Juice and Macaroni Gratin - 37€

Rack of Pork from Auvergne,
Paimpol Beans Stew and Tomato - 36€

The Lyonnais's Pike Quenelles - 32€

Seared Black Pudding, Baked Apples - 26€

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

Seared Pork Belly From Auvergne
Fernand Point Gratin Dauphinois - 34€

Ribeye Steak, Marchand de Vin Sauce, Sautéed Potatoes - 42€

FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

Comté Cheese 18 Month - 12€

Fourme d'Ambert - 12€

Half-Dry Goat Cheese - 12€

DESSERTS

Floating Island and Pink Praline - 14€

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

Chocolate* Mousse, Cocoa Nibs and Cazette - 14€

Figs Cake, Nuts Cream - 18€

Rolande Caramel Cream - 14€

Ice Cream and Sorbets* - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Plombière, Fraise, Citron/Citron Confit,
Mangue/Passion/Coriandre, Praliné/Noisettes, Herbes

*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

Desert's Wines:
- Porto 10ans
Graham's 8cL 15€
- Sauterne 12cL 13€