



# 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

Terrine de Lapin et Sarriette, Pain Toasté - 16€

La Quenelle de Brochet des Lyonnais - 22€

Salade Lyonnaise: Frisée, Lard Paysan et Œuf Parfait - 16€

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

Oignon Doux Confit, Bouillon à La Moelle et Tagète - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

## PLATS

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

Les Quenelles de Brochet des Lyonnais - 32€

Truite des Pyrénées Sauce Bonne Femme,  
Coco de Paimpol à La Tomate et Lard Paysan - 30€

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

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

Boudin Noir Snacké, Pommes Cuites et Crues - 26€

Chou Pak Choi à l'Étuvée,  
Purée de Betterave et Citron Confit - 28€

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

## FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

Comté affiné 18 mois - 12€

Fourme d'Ambert - 12€

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

## 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 Figes, Crème de Noix - 18€

Crème Caramel de Rolande - 14€

Glaces et Sorbets - 6€/12€/18€

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

\*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



# AUX LYONNAIS

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

En Cuisine:  
Victoria Boller

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

## STARTERS

The Chef's Paté, Toast - 16€

The Lyonnais's Pike Quenelle - 22€

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

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

Candied Sweet Oignon, Marrow Broth and Marigold - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

## MAIN

Bresse Chicken, Vinegar Juice and Macaroni Gratin - 37€

The Lyonnais's Pike Quenelles - 32€

Pyrenean Trout with Bonne Femme Sauce,  
Paimpol Beans, Tomato and Bacon - 30€

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

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

Seared Black Pudding, Baked Apples - 26€

Steamed Bok Choi Cabbage,  
Beetroot Purée and Candied Lemon - 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€

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

## 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, Praliné/Pistaches

\*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