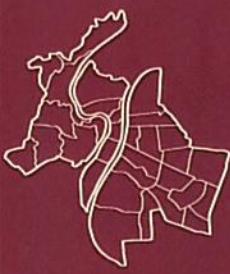




# AUX LYONNAIS



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



En Cuisine:  
Victoria Boller

Pour commencer: Cervelle de Canut - 8€

## ENTRÉES

Terrine Grand-Mère, Pain Toasté - 16€

La Quenelle de Brochet des Lyonnais - 22€

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

Sabodet des Vendanges, Lentilles à La Lyonnaise - 16€

Velouté de Topinambours, Marrons Cuits et Foie Gras - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 18€

## PLATS

Pintade Fermière des Dombes à La Crème et Vin Jaune,  
Garnie Champignons de Saison - 39€

Les Quenelles de Brochet des Lyonnais - 32€

Saint Jacques de Plongée au Beurre Blanc et Fumet,  
Purée de Celéri Rave et Noisettes, Poireaux Crayons Glassés - 30€

Poitrine de Cochon d'Auvergne

Gratin Dauphinois Fernand Point - 34€

Filet de Bœuf Sauce au Poivre, Pommes Grenailles - 45€

Boudin Noir Snacké, Pommes Cuites et Crues - 26€

Chou Pak Choi à l'Étuvée,

Purée de Betterave et Citron Confit - 28€

Andouillette à la Fraise 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€

Saint Nectaire - 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€

Poire Pochée au Gamay - 16€

Crème Caramel de Rolande - 14€

Glaces et Sorbets - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Amande/Vanille, Pamplemousse/Vermouth, Citron Confit, Framboises/Groseilles, Praliné/Noisettes, Praliné/Pistaches, Clémentine/Yuzu

\*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€

Sabodet Sausage and Wine, Lyonnais's Lentils - 16€

Jerusalem Artichoke Velouté, Cooked Chestnuts and Foie Gras - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 18€

## MAIN

Guinea Fowl, Cream and Yellow Wine

Autumn Mushrooms - 39€

The Lyonnais's Pike Quenelles - 32€

Divers Scallops, White Butter Sauce and Fish Stock,  
Celeriac and Nuts Purée, Leeks - 30€

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

Beef Filet, Pepper Sauce, Sautéed Potatoes - 45€

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'Amber - 12€

Saint Nectaire - 12€

## DESSERTS

Floating Island and Pink Praline - 14€

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

Chocolate\* Mousse, Cocoa Nibs and Cazette - 14€

Poched Pear in Red Wine - 16€

Rolande Caramel Cream - 14€

Ice Cream and Sorbets\* - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Amande/Vanille, Pamplemousse/Vermouth, Citron Confit,  
Framboises/Groseilles, Praliné/Noisettes, Praliné/Pistaches, Clémentine/Yuzu

\*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