



AUX LYONNAIS

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

En Cuisine:
Victoria Boller

Pour commencer: Cerveille 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 Celeri Rave et Noisettes, Poireaux Crayons Glacés - 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€

Potimarron Rôti,
Polenta Croustillante et Crème de Noix - 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, 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

Pour accompagner le
dessert:
- Porto 10ans Graham's
8cL 15€
- Cerdon Du Bugey
12cL 10€



AUX LYONNAIS



32 RUE SAINT-MARC, PARIS 2
+33 (0)142 96 65 04

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€

Roasted Pumpkin,
Crispy Polenta and Walnut Cream - 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€

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, 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