



AUX LYONNAIS



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

Pour commencer: Cerveille de Canut - 8€

ENTRÉES

Chou Farci des Lyonnais - 18€

Terrine Grand-Mère, Pain Toasté - 16€

La Quenelle de Brochet des Lyonnais - 22€

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

Asperges Vertes et Blanches - 18€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 18€

PLATS

Volaille de Bresse, Purée de Carottes et Carottes Fanées,
Sauce Poularde, Jus de Volaille - 39€

Les Quenelles de Brochet des Lyonnais - 32€

Cabillaud Rôti, Purée de Brocolis, Brocoletti,
Asperges en Pickles, Fumet de Cabillaud - 29€

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€

Betteraves Jaunes glacées, Gnocchi
aux Châtaignes et Condiment Agrumes - 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€

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€

Fraise Melba - 16€

Crème Caramel de Rolande - 14€

Glaces et Sorbets - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Pamplemousse/Vermouth, Citron Confit,
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 Niepoort
8cL 16€
- Cerdon Du Bugey
12cL 10€



AUX LYONNAIS

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

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

STARTERS

Les Lyonnais's Stuffed Cabbage - 18€

The Chef's Paté, Toast - 16€

The Lyonnais's Pike Quenelle - 22€

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

Green and White Asparagus - 18€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 18€

MAIN

Bresse Poultry, Carrot Puree and New Carrots,
Poularde Sauce, Poultry Juice - 39€

The Lyonnais's Pike Quenelles - 32€

Roasted Cod, Broccoli Puree, Brocoletti,
Asparagus Pickles, Cod Fumet - 29€

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

Beef Filet, Pepper Sauce, Sautéed Potatoes - 45€

Seared Black Pudding, Baked Apples - 26€

Yellow Beets, Chestnuts Gnocchi and Lemon Condiment - 28€

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

FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

To pair with desert
- Porto 10ans
Niepoort 8cL 16€
- Cerdon du Bugey
12cL 10€

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€

Strawberry Melba - 16€

Rolande Caramel Cream - 14€

Ice Cream and Sorbets* - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Pamplemousse/Vermouth, Citron Confit,
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