



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€

Soupe à L'oignon Gratinée - 18€

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

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 18€

PLATS

Bœuf Bourguignon - 35€

Foie de Veau Grillé, Comptée d'oignons, Jus de veau et Raisins secs. Purée de Pommes de Terre - 36€

Les Quenelles de Brochet des Lyonnais, Riz Parfumé - 34€

Lieu Jaune Rôti, Panais, Champignons de Saison et Consommé - 29€

Côte de Cochon d'Auvergne
Gratin Dauphinois Fernand Point - 42€

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

Cassoulet à la Lyonnaise, Haricots Lingots et Rouges - 32€

Risotto d'Épeautre aux Pleurotes, Comté et Huile de Cébettes - 29€

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€

Figue Glacée - 16€

Crème Caramel de Rolande - 14€

Glaces et Sorbets - 6€/12€/18€

3 Vanilles, Chocolat, Pamplemousse/Vermouth, Citron Confit,
Praliné/Noisettes, Praliné/Pistaches, Cerise/Orgeat

*Le chocolat, les glaces et les sorbets sont issus de la manufacture **ALAIN DUCASSE** à Paris

Pour accompagner le
dessert:
- Porto 20ans Niepoort
8cL 18€
- Cerdon Du Bugey
12cL 10€

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