

-20.50 € - Menù del Dia

Une entrée composée de quatre plats **Un entrante compuesto de cuatro platos**

Charcuterie lyonnaise

Charcuteria lyonesa

Caviar de la Croix Rousse

Ensalada de lentejas

La salade du jour

Ensalada del dia

Rillette de harengs

Rillete de pescado

&

Un plat chaud: une spécialité lyonnaise au choix

Un plato principal caliente :una especialidad a escoger

Civet de joue de porc

Galtas de cerdo

Gâteau de foie de volaille

Pastel de higado de pollo

Boudin noir, pommes en l'air

Morcilla acompanada con manzanas al horno

Andouillette sauce moutarde

Salchichas de tripas con salsa de mostaza

Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses

Pastel de cangrejo Cangrejo con salsa de marisco y langostina

Tête de veau sauce ravigote

Cabeza de ternera con salsa de ravigote

Tablier de sapeur

Estomago de vacuna rebozadoo con salsa de mayonesa"

Saucisson au vin

Salchichon de cerdo en su salsa de vino tinto

Poulet au vinaigre

Pollo a la salsa de vinagre

Tripes mode

Tripa de ternera con salsa de tomate picante

Ris de veau aux Morilles (supplément) 8€

Mollejas de ternera con champinones (suplemento 8€)

Dessert au choix: tout est fait maison !

Postre a escoger: todo es casero!

Tarte à la praline

Tarta de pralines

Moelleux au chocolat

Coulant de chocolate

Moelleux à la châtaigne

Fondant de Castana

Baba au rhum

Pastel de ron con nata

Poire au vin

Pera al vino

Salade de fruits frais

Macedonia de frutas

Dessert maison (glacé)

Helado casero, licor frances y coulis de grosella negra



MENU 29€

Menu de Noche y Sàbado Mediodia

Une mise en bouche

- **Uno stuzzichino**

Œufs en meurette

Huevos pochados en salsa de vino tinto

Une entrée composée de quatre plats :

Un entrante compuesto de cuatro plato:

Caviar de la Croix Rousse

Ensalada de lentejas

Charcuterie lyonnaise

Charcuteria lyonesa

La salade lyonnaise (frisée, croutons, lardons, œufs)

Ensalada lyonesa de escarola, huevos, con panceta y cuscurro

Terrine de sanglier

Terrina de jabali

Pâté croute le Coq en pâte supplément 7€

Un plat chaud : une spécialité lyonnaise au choix

Un plato principal caliente : una especialidad a escoger

Civet de joue de porc

Galtas de cerdo

Gâteau de foie de volaille

Pastel de higado de pollo

Boudin noir, pommes en l'air

Morcilla acompanada con manzanas al horno

Andouillette sauce moutarde

Salchichas de tripas con salsa de mostaza

Quenelle sauce Nantua et ses écrevisses

Pastel de cangrejo Cangrejo con salsa de marisco y langostina

Tête de veau sauce ravigote

Cabeza de ternera con salsa de ravigote

Tablier de sapeur

Estomago de vacuno rebozadoo con salsa de mayonesa"

Saucisson au vin

Salchichon de cerdo en su salsa de vino tinto

Poulet au vinaigre

Pollo a la salsa de vinagre

Ris de veau aux Morilles (supplément) **8€**

Mollejas de ternera con champinones (suplemento 8€)

Un plateau de fromage et la cervelle des canuts

Seleccion de Quesos

Dessert au choix : tout est fait maison !

Postre a escoger:todo es casero!

Tarte à la praline

Tarta de pralines

Moelleux au chocolat

Coulant de chocolate

Moelleux à la châtaigne

Fondant de Castana

Baba au rhum

Pastel de ron con nata

Poire au vin

Pera al vino

Salade de fruits frais

Macedonia de frutas

Dessert maison (glacé)

Helado casero,licor frances y coulis de grosella negra

