



## Menu Lyonnais 44€

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Bouquet de salade verte, sauce vigneronne

ou

Le Saladier Lyonnais du Nord



Pavé de Saumon, Beurre Blanc

Fondue de poireaux, pommes vapeur

ou

Blanquette de Veau à l'Ancienne  
Champignons de Paris, oignons grelots,  
riz blanc



Baba au Rhum Tradition

ou

Tartelette aux Pralines Lyonnaise

## Menu Tradition 54€

*Apéritif Maison Offert*

Pâté Croûte Tradition aux Pistaches  
Bouquet de salade verte, condiments

ou

Soupe à l'Oignons Gratinée  
« À la Lyonnaise »



Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Riz blanc, matignon de légumes

ou

La Rôtisserie du Nord  
Garniture du moment



Tarte Cœur Coulant Chocolat  
« Valrhona »

ou

Baba au Rhum Tradition

## Suggestions du Chef

Saint Pierre Entier Rôti façon Meunière  
*Préparé et levé en filets à votre table*  
Fenouils snackés, jus réduit aux agrumes

700g

63.00

900g (2 Personnes)

82.00



# « Bonne cuisine et large soif »

Paul Bocuse

## Nos Bières

<u>Bières pressions</u>	25cl	50cl
Leffe 6.6°	5.50	10.00
Bud 5°	4.50	8.50
Goose IPA 5.9°	6.00	11.50
<u>Bières bouteilles</u>	33cl	
Tripel Karmeliet 8.4°	8.80	
Hoegaarden Blanche 4.9°	6.90	
Victoria 8.5°	7.90	
<u>Bière sans alcool</u>	33cl	
Leffe 0° (sans alcool)	5.50	

## Les Oubliés

<u>Cocktails</u>	12cl
<b>Communard (10cl)</b>	5.20
<i>Crème de Cassis et Beaujolais</i>	
<b>Campari Spritz (12cl)</b>	10.00
<i>Campari, Vin blanc pétillant</i>	
<b>Suze Tonic (12cl)</b>	11.00
<i>Suze, tonic Original</i>	
<b>Lillet Tonic Blanc ou Rosé (12cl)</b>	11.00
<i>Lillet, tonic Original</i>	
<b>Negroni (6cl)</b>	12.00
<i>Campari, Vermouth rouge, Gin</i>	
<b>Gin &amp; Tonic Hibiscus (12cl)</b>	12.00
<i>Gin Beefeater, Tonic Original à l'hibiscus</i>	

## Notre Sommelier Vous Suggère

<u>Champagnes</u>	Coupe 12cl	Btle 75cl
Lallier Brut - R020	13.90	87.00
Lallier Grand Rosé	17.90	106.00
<u>Vins Blancs</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Jurançon A.O.P - « Symbiose » Domaine Bayard - 2020	9.00	52.00
Saint-Joseph A.O.P - « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné - 2022	9.50	57.00
Bourgogne A.O.P - « La Garenne » Domaine Garde - 2019	9.00	54.00
Condrieu A.O.P - « Les Chays » Aurélien Chirat - 2022	14.00	83.00
<u>Vins Rouges</u>		
Côte du Rhône A.O.P - « Petit Ours » Domaine Mathieu Barret - 2022	8.00	52.00
Sancerre A.O.P - « La Mercy Dieu » Domaine Billy-Reverdy - 2019	8.00	48.00
Côte de Provence Cru Classé A.O.P - « Fantastique » Château Sainte Marguerite 2021	12.50	74.00
Mercurey A.O.P - Domaine de Suremain 2021	10.50	67.20
Morgon A.O.P « Les Charmes - Domaine Bonne Tonne 2020	7.50	48.50
<u>Vins Rosés</u>		
Maison Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » 2023	8.50	49.50
IGP Méditerranée « La Maïonnette » 2023	5.20	29.00

## POTS LYONNAIS

<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	4.50	14.50
<u>ROUGES</u>		
Côtes du Rhône A.O.C - Buisson Grives	4.50	14.00

La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition