



Mercredi 16 Septembre 2020, Saint Edith
Notre Chef Sylvain Couturier vous propose...

MENU LYONNAIS

Entrée + Plat + Dessert : 38.00€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 41.00€

Salade Lyonnaise « Tradition »

Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons

ou

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise)

Accompagné d'un bouquet de salade

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Riz pilaf, fricassée de champignons

ou

Andouillette à la Ficelle « Halles de Lyon »

Servie en tranches gratinées, purée de pommes de terre

ou

Suprême de Volaille Fermière à la Crème et aux Champignons Boutons

Riz pilaf

Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »

Un demi Saint-Marcellin

ou

Cervelle de Canut

Fromage blanc, échalote et fines herbes

ou

Tarte aux Pralines Roses

ou

Dessert du Jour

À LA CARTE

LES ENTREES

Assiette de Charcuteries de notre Région (à Partager)	18.90
Rosette de Lyon, jésus, jambon cru, terrine de campagne, pâté de tête Gratons, beurre doux et condiments	
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise)	12.80
Accompagné d'un bouquet de salade	
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	14.90
7 pièces servies en petits pots	
Salade Frisée des Mères Lyonnaises	14.90
Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons	
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine	22.00
Chutney de fruits de saison, toast de pain grillé	

LES POISSONS

Filet de Saumon « Label Rouge » Poêlé	26.50
Confit de Légumes niçois, pesto de basilic	
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	23.00
Riz pilaf, fricassée de champignons boutons (20 minutes de préparation)	
Filet de Cabillaud Rôti sur la Peau	28.90
Mousseline de brocoli, pommes safranées, sauce aux moules de bouchot	

LES VIANDES

Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise	27.90
Déglacé au vinaigre de vin vieux Purée de pommes de terre, haricots verts	
Volaille de Bresse « Miéral » à la Crème et aux Champignons Boutons	29.90
Riz pilaf	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf » Poêlé Nature ou Sauce Ravigote	33.00
Pommes de terre grenailles et giroles	
Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf*	20.50
180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

SUGGESTION DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Tartare de Saumon Frais et Mariné à l'Aneth et Citron Vert	23.00
Accompagné d'un bouquet de salade verte et pommes frites	
Escalope de Veau en Viennoise	28.80
Gratin de macaroni à la lyonnaise	
Gratin de Macaroni à la Lyonnaise et Copeaux de Jambon D'Ardèche	17.00

** Bœuf & Veau Origine France*

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

MENU DU JOUR

Formules	2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	24.90€
	3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert	27.50€
Entrées du Jour	-----	7.10€
	Saucisson Chaud Pistaché en Brioche Accompagné d'un bouquet de salade verte	
	ou	
	Mousseline de Courgettes au Basilic Toast de cervelle des canuts	
Plats du Jour	-----	19.10€
Poisson	Filet de Bar Poêlé Compotée de pommes de terre aux herbes, sauce citron	
	ou	
Viande	Quasi de Veau Rôti Pommes de terre persillées, piperade basquaise	
Fromages	-----	
ou Desserts	Demi Saint-Marcellin , Affiné « Mère Richard »	
	ou Fromage Blanc en Faisselle , Crème double	
	ou Le Dessert du Jour : Nougat Glacé , coulis de fruits rouges	
	ou Salade de Fruits Frais de Saison	
	ou Délice de Fromage Blanc , Compote de pommes, coulis de fruits rouges	
	ou Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron, Passion, Cassis	

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

<u>MOELLEUX</u>	Verre 12 cl	Btle 75cl
Sauternes A.S.C – « Château Roumieu » – 2016	7.50	47.20
<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Sancerre A.O.C – « La Mercy Dieu » Bailly Reverdi 2018	7.00	41.80
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
<u>ROUGES</u>		
Morgon A.O.C – « Les Charmes » Domaine St Cyr	8.80	52.50
Givry A.O.C – « Les Dracy » -- Domaine Sarrazin – 2018	8.50	49.00
<u>ROSÉ</u>		
Esquisse des Marquets A.O.C – Côtes de Provence 2019	4.00	23.00

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.