



*Samedi 17 Octobre 2020, Saint Baudoin  
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

*ou*

### **Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise**

---

### **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**

Mousseline de courge et éclats de marrons

---

### **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 ENTRÉES

<b>Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise</b>	<b>9.50</b>
<b>Saucisson Chaud Pistaché en Brioche</b> (Spécialité Lyonnaise) Accompagné d'un bouquet de salade	<b>12.80</b>
<b>Salade Frisée des Mères Lyonnaises</b> Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons	<b>14.90</b>
<b>Lyonnaiseries du Nord</b> Salade de lentilles, œuf de caille Salade de museau et de bœuf Cervelas, pommes de terres	<b>15.00</b>
<b>Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperrier</b> Cuit en terrine, chutney de fruits d'automne, toast de pain de campagne grillé	<b>22.00</b>

## LES POISSONS

<b>Escargots de Bourgogne, Ail Frais</b>	<b>21.00</b>
Ravioli d'escargots au beurre persillé, crème d'ail doux Chou-fleur et amandes	
<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b>	<b>23.00</b>
Riz basmati, champignons (20 minutes de préparation)	
<b>Sandre, Poireaux, Champignons Boutons</b>	<b>28.90</b>
Pavé rôti sur peau au confit de poireaux, Champignons boutons glacés à blond, sauce matelote	

## LES VIANDES

<b>Volaille de Bresse « Miéral » à la Crème et aux Champignons Boutons</b>	<b>29.90</b>
Riz pilaf, sauce fleurette	
<b>Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf »</b>	<b>35.00</b>
Rôti au beurre doux, poêlée de champignons des bois Pommes de terre, sauce au poivre	
<b>Veau* Fermier, Gratin de Macaroni</b>	<b>28.80</b>
Escalope en viennoise	
<b>Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf*</b>	<b>20.30</b>
180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	
<b>Le Classique :</b> Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
<b>Le César :</b> Le Classique poêlé aller-retour	

## LES PLATS CANAILLES

<b>Gratin de Macaroni à la Lyonnaise</b>	Nature	<b>12.00</b>
<b>Foie de Veau* Poêlé</b>		<b>27.90</b>
Déglacé au vinaigre, purée de pommes de terre, carottes fondantes		
<b>Andouillette à la Ficelle « Halles de Lyon »</b>		<b>21.00</b>
Servie en tranches gratinées, purée de pommes de terre, sauce moutarde		
<b>Paleron de Bœuf Braisé au Vin Rouge</b>		<b>22,50</b>
Purée de pommes de terre, oignons, lardons et champignons		

## MENU DU WEEK END

### Terrine de canard

Salade verte et condiments

ou

### Salade César au Saumon Mariné

Cœur de romaine, croûtons et parmesan

ou

### Saucisson Chaud Pistaché

Accompagné d'un bouquet de salade verte

\*\*\*

### Filet de Daurade Poêlé

Fondue de poireaux, pommes de terre vapeur, sauce normande

ou

### Longe de Veau Rôti à la Broche

Gratin dauphinois, carottes fondantes

\*\*\*

### Les Desserts & Gourmandises :

#### La Pâtisserie du Jour :

### Tarte au Citron Meringuée

Coulis de fruits rouges

\*\*\*

### Délice de Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges et Compote

ou

### La Salade de Fruits Frais de Saison

ou

### Baba au Rhum, crème chantilly

Menu 3 Plats 32.90 €

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

### BLANCS

Verre 12 cl    Btle 75cl

<b>Montagny</b> A.O.C – « Domaine Faiveley » – 2018	<b>7.50</b>	<b>45.00</b>
<b>Pouilly-Fumé</b> A.O.C – « La Mercy Dieu » Bailly Reverdi 2018	<b>9.00</b>	<b>52.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2018	<b>7.70</b>	<b>46.30</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron 2018	<b>14.50</b>	<b>87.00</b>

### ROUGES

<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2018	<b>7.70</b>	<b>46.30</b>
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> A.O.C - Domaine Sarrazin – 2018	<b>6.00</b>	<b>34.50</b>
<b>Givry</b> A.O.C – « Les Dracy » -- Domaine Sarrazin – 2018	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>

## NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

### Le Nuage Bleu

11.00

*Gin Bombay Sapphire, Grand Marnier, curacao, jus de citron, champagne*