



*Dimanche 18 Octobre 2020, Saint Luc
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

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

LES POISSONS

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

LES VIANDES

Volaille de Bresse « Miéral » à la Crème et aux Champignons Boutons	29.90
Riz pilaf, sauce fleurette	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf »	35.00
Rôti au beurre doux, poêlée de champignons des bois Pommes de terre, sauce au poivre	
Veau* Fermier, Gratin de Macaroni	28.80
Escalope en viennoise	
Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf*	20.30
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	

LES PLATS CANAILLES

Gratin de Macaroni à la Lyonnaise	Nature	12.00
Foie de Veau* Poêlé		27.90
Déglacé au vinaigre, purée de pommes de terre, carottes fondantes		
Andouillette à la Ficelle « Halles de Lyon »		21.00
Servie en tranches gratinées, purée de pommes de terre, sauce moutarde		
Paleron de Bœuf Braisé au Vin Rouge		22.50
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 :

Tiramisu

Petite madeleine

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

ROUGES

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

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

Le Nuage Bleu

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

11.00