



*Jeudi 29 Octobre 2020, Saint Narcisse
Notre Chef Franck Barrouilhet 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
sauce moutarde

ou

Suprême de Volaille Fermière

Mousseline de courges et marrons aux jus

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

** 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.

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 de bœuf Cervelas, pommes de terres	15.00
Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier » 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	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	

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€
	Terrine de Canard aux Pistaches Salade verte, condiments	
	ou	
	Velouté Dubarry Petits croûtons dorés	
	ou	
	Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise) Accompagné d'un bouquet de salade	
Plats du Jour	-----	19.10€
Poisson	Filet de Lieu Noir Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Ecrasé de pommes de terre aux fines herbes, huile vierge d'automne	
	ou	
Viande	Suprême de Pintade Rôti au Beurre Doux Gratin de macaroni, carottes fondantes	
Fromages	-----	
ou Desserts	Demi Saint-Marcellin , Affiné « Mère Richard »	
	ou Fromage Blanc en Faisselle , Crème double	
	ou Les Desserts du Jour : Tarte au Chocolat , crème chantilly	
	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 : Framboise, Passion, Cassis	

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS

	Verre 12 cl	Btle 75cl
Montagny A.O.C – « Domaine Faiveley » – 2018	7.50	45.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30

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

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

Le Nuage Bleu	11.00
<i>Gin Bombay Sapphire, Grand Marnier, curacao, jus de citron, champagne</i>	

*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.*