

Carte Automne

Les Entrées

Soupe à l'Oignon Gratinée "à la Lyonnaise"	8.20
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise) Accompagné d'un bouquet de salade	11.20
Salade Lyonnaise "Tradition" Œuf poché, salade frisée, lardons et croûtons	12.90
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots	14.40
Terrine de Foie Gras de Canard Pain de campagne grillé	19.00
Salade d'Automne au Foie Gras de Canard Bouquet de salade, cœurs d'artichauts, haricots verts et terrine de foie gras de canard	20.50
Saumon Mariné à la Scandinave Pain de campagne grillé et citron	18.30
Jambon Cru Serrano Tranché Finement "20 Mois d'Affinage" Pain de campagne grillé	16.30

Les Poissons

Escalope de Saumon à l'Oseille Épinards frais en branches et sauce vin blanc	24.20
Quenelle de Brochet Sauce Homardine Riz basmati, épinards frais en branches et champignons (20 minutes de préparation)	20.10
Pavé de Cabillaud à l'Huile d'Olive Vierge et Fleur de Sel Compotée de pommes de terre et sauce citronnée	27.80
Assortiment de Filets de Poissons Cuits à la Plancha Filets de saumon, daurade, cabillaud et gambas Pommes vapeur et huile d'olive vierge	29.10
Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à Votre Table : Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu	

Carte Automne

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Filet de Bœuf* Poêlé à la Moelle, Sauce Beaujolaise ou Nature Pommes frites et poêlée de champignons	29.70
Côtelettes d'Agneau Poêlées à la Fleur de Thym 3 côtes premières, haricots verts et pommes frites	29.40
Poulet de Bresse à la Crème et aux Champignons Riz basmati et sauce fleurette	29.10
Escalope de Veau* Viennoise Gratin de macaroni à la Lyonnaise	28.00
Les Tartares 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte et pommes frites	19.40
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Plats Signatures du Nord

Gratin de Macaroni à la Lyonnaise	11.80
Tête de Veau* Bourgeoise Sauce Ravigote Pommes vapeur	24.20
Andouillette à la Ficelle "Halles de Lyon", Cuite au Plat Servie en tranches gratinées et purée de pommes de terre	18.50
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglaçé au vinaigre Haricots verts et purée de pommes de terre	27.80

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans)	12.50
-------------------------------------	-------

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréfutable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

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

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

RD

Carte de Champagnes et Grands Crus Sélectionnés à votre disposition

	<u>Blancs</u>	37.5cl / 50cl / 75cl		
Mâconnais	Mâcon Villages A.O.C - Domaine Les Chenevières - Georges Duboeuf	12.60	22.60	
	Saint Véran A.O.C - Domaine de la Bâtie - Georges Duboeuf	17.10	31.20	
	Pouilly Fuissé A.O.C - Domaine Thibert et Fils	34.70	44.80	
Bourgogne	Petit Chablis A.O.C - Domaine Millet - Viticulteur Propriétaire à Tonnerre		26.20	
	Chablis 1 ^{er} Cru A.O.C - "Vaugiraut" - Baudouin Millet - Viticulteur à Tonnerre		48.90	
	Rully A.O.C - "Maizières" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur		44.60	
Val de Loire	Sancerre A.O.C - "Clos Paradis" - Fouassier Père et Fils	26.20	41.80	
Alsace	Riesling Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach		37.80	
	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach		49.00	
	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Vendanges Tardives- Trimbach		109.90	
Vallée du Rhône	Viognier d'Ardèche I.G.P (14°) - Vignerons Ardéchois		25.20	
	Côtes du Rhône A.O.C - "La Redonne" - J.L. Colombo		32.50	
	Crozes Hermitage A.O.C - "Petite Ruche" - Domaine Chapoutier		36.10	
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Aîné		68.90	
	Condrieu A.O.C - "Les Ravines" - Domaine Niero		85.50	
Provence	Hermitage de St Pons Côtes de Provence A.O.C - Gérard Biancone		24.10	
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60	37.50	
	<u>Rouges</u>			
Lyonnais	Coteaux du Lyonnais A.O.C - Domaine Sainte Agathe - Tayol-Guyot	13.40		
Lyonnais	Coteaux du Lyonnais A.O.C - l'Esprit d'Agathe - Tayol-Guyot		20.90	
Roannais	Côte Roannaise A.O.C - "La Perdrizière" - Michel Desormière - Viticulteur		21.60	
Beaujolais	Beaujolais Villages A.O.C - Domaine du Tracot - Jean Paul Dubost - Viticulteur		23.50	
	Brouilly A.O.C - Sélection Georges Duboeuf	12.30	24.10	
	Fleurie A.O.C - "Clos des 4 Vents" - Georges Duboeuf	13.80	25.80	
Bourgogne	Bourgogne A.O.C - Domaine des Moirots - Christophe Denizot - Propriétaire		26.60	
	Rully A.O.C - "Brange" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur		44.60	
	Givry A.O.C - "Les Dracy" - Domaine Sarrazin		45.80	
	Côte de Nuits A.O.C - Vieilles Vignes - Desertaux Ferrand - Coup de cœur du Point		50.80	
	Mercurey Vieilles Vignes A.O.C - Vieilles Vignes - Domaine de la Framboisière		52.90	
Val de Loire	Saumur Champigny A.O.C - Château du Hureau - P. et G. Vatan - Viticulteurs	16.30	30.70	
	Sancerre Rouge A.O.C - "L'Etourneau" - Fouassier Père et Fils - Viticulteurs	26.20	41.80	
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône A.O.C - "Les Abeilles" - J.L. Colombo - Viticulteur Propriétaire	15.20	24.90	
	Côtes du Rhône A.O.C - Guigal - Viticulteur Propriétaire à Ampuis		28.20	
	Côtes du Rhône Villages A.O.C - "L'Envol" - Vignobles Duplessis-Guyot		35.90	
	Gigondas A.O.C - "Pierre Aiguille" - Paul Jaboulet Aîné		43.60	
	Saint Joseph A.O.C - "Les Lauves" - J.L. Colombo	23.20	41.90	
	Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - Paul Jaboulet Aîné		45.30	
	Crozes Hermitage A.O.C - Yann Chave - Viticulteurs Propriétaire	23.20	41.90	
	Crozes Hermitage A.O.C - Domaine Thalabert - Paul Jaboulet Aîné		71.40	
	Côte Rôtie A.O.C - Cuvée du Plessy - Domaine Barge		89.50	
	Provence	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60	37.50
		Château Rasque Côtes de Provence A.O.C - "Pièce Noble" - Gérard Biancone		44.80
	Languedoc	Le Gamin A.O.C - Pic Saint Loup - Domaine des Augustins		42.90
	Bordeaux	1 ^{ères} Côtes de Bordeaux A.O.C - Château Ricaud	17.40	29.50
Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Château Haut Brisson Lagrave			45.10	
Graves A.O.C - Château Rahoul - Alain Thiénot - Propriétaire			47.20	
Haut-Médoc A.O.C - "Moulin de La Lagune" - Château La Lagune			67.90	
Saint Estèphe A.O.C - Frank Phélan - 2ème Vin du Château Phélan Ségur			85.90	
	<u>Rosés</u>			
Provence	Gris Blanc I.G.P (12.50°) - Gérard Bertrand		27.50	
	Cap Rosé Côtes de Provence A.O.C		28.50	
	Château des Marres Côtes de Provence A.O.C - Prestige		36.40	
	Château Léoube Côtes de Provence A.O.C		43.50	
	Château Saint-Maur Côtes de Provence A.O.C - Excellence - Domaine Rogier Zanier		49.00	

Prix nets en euros, taxes et service compris (19V17)

LE NOR



18, rue Neuve 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 10 69 69 • Fax 04 72 10 69 68

NORDSUD LES BRASSERIES DE LYON® • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.nordsudbrasseries.com

VLV/ko