

Autumn A la Carte Menu

Autumn A la Carte Menu

Starters

Gratinated French Onion Soup	8.20
Hot Sausage in a Brioche Casing (Lyonnaise Specialty) Mixed green salad	11.20
Traditional Lyonnaise Salad Poached egg, lettuce, bacon and croutons	12.90
Burgundy Snails with Parsley Butter 7 pieces served in individual pots	14.40
Duck Liver "Foie Gras" Terrine Toasted country bread	19.00
Autumn Salade with Duck Liver "Foie Gras" Salad, artichoke hearts, green beans and duck liver terrine	20.50
Marinated Salmon Scandinavian Style Lemon and toasted country bread	18.30
Thinly Sliced Spanish Serrano Ham matured for 20 months Toasted country bread	16.30

Fish & Seafood

Salmon Steak with Sorrel Wilted spinach leaves and white wine sauce	24.20
Pike "Quenelle" with Crayfish Coulis Basmati rice, wilted spinach leaves and mushrooms (Lyonnaise specialty requires 20 minutes of preparation)	20.10
Pan-Seared Fillet of Cod with Olive Oil and Sea Salt Flakes Mashed potatoes and lemon sauce	27.80
Grilled Mixed Fish Fillets Fillets of salmon, sea bream, cod, king size prawns Steamed potatoes, olive oil and shallots dressing	29.10
Whole Roasted Fishes, Prepared at your Table: Please see the suggestions on the daily menu	

Meat: * Beef & Veal selected in France

Beef* Fillet Roasted with Marrow Served Either Plain or with Red Wine Sauce French fries and mushrooms	29.70
Pan-Fried Lamb Chops with Thyme Flower 3 first chops, green beans and French fries	29.40
"Bresse" Chicken with Cream and Mushrooms Basmati rice and "fleurette" Cream sauce	29.10
Viennese Veal* Scallop Lyonnaise style gratinated macaroni pasta	28.00
100% Pure Beef* Tartare 180g, minced to order, served with a green salad and French fries Classic: Egg yolk, onions, gherkins and capers Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides	19.40

Signatures Dishes

Lyonnaise Style Gratinated Macaroni Pasta	11.80
Veal* Head "Bourgeoise" with Ravigote Sauce Steamed potatoes	24.00
"Andouillette" Sausage (Lyonnaise Specialty) Gratinated slices with mashed potatoes	18.50
Pan-Fried Calf's Liver* "A la Lyonnaise" Vinegar jus, green beans and mashed potatoes	27.80

For our Younger Guests

Children's Menu (under 8)	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

A Champagne and Grand Crus Wine List is also available upon request

		37.5cl / 50cl / 75cl		
	<u>White Wines</u>			
Lower Burgundy	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	
Burgundy	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	
Loire Valley	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	
Rhône Valley	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 Ainé		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>Red Wines</u>			
Lyonnais	Coteaux du Lyonnais A.O.C – Domaine Sainte Agathe – Tayol-Guyot	13.40		
	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	
Burgundy	Fleurie A.O.C – "Clos des 4 Vents" – Georges Duboeuf	13.80	25.80	
	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	
Loire Valley	Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Vieilles Vignes – Domaine de la Framboisière		52.90	
	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	
Rhône Valley	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 Ainé		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 Ainé		45.30	
	Crozes Hermitage A.O.C – Yann Chave – Viticulteurs Propriétaire	23.20	41.90	
	Crozes Hermitage A.O.C – Domaine Thalabert – Paul Jaboulet Ainé		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 Wines</u>			
Provence	Gris Blanc I.G.P Pays d'Oc (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		28.80	
	Château Saint-Maur Côtes de Provence A.O.C – Excellence – Domaine Rogier Zanier		49.00	

Net prices in euro VAT and service included (26VII17)

LE NOR

English
Autumn 2017
A La Carte Menu

