

Menu du Marché

Entrée + plat + dessert : 25 €

Entrée + plat : 19 €

Plat + dessert : 19 €

Formule servie à midi uniquement/Lunch time only

Servi en moins d'une heure/Served within one hour

Entrée selon le retour du marché

Starter of the day

Plat selon le retour du marché

Dish of the day

Dessert selon retour du marché

Dessert of the day

Menu Enfant (servi jusqu'à 10 ans)/kids menu (until 10 years old) – 13€

Sirop à l'eau/Fruit syrup and tap water

Suprême de volaille fermière rôti, riz et petits légumes

Farm chicken breast, rice and vegetables

Glace ou sorbet (deux boules)

Ice cream or sorbet

Menu Lyonnais Tradition 33 €

Feilleté de boudin noir aux pommes,
beurre blanc à la ciboulette

*Black pudding millefeuille with apples,
chives beurre blanc*

ou/or

Gâteau de foies de volaille, sauce financière

Loaf of chicken liver with tomato sauce

Quenelle de brochet, coulis de crustacés

Pike quenelle with crayfishes sauce

ou/or

Volaille fermière « Label Rouge » sautée au vinaigre

Chicken farm «Label Rouge» sautéed in vinegar

Demi-Saint-Marcellin ou faisselle à la crème

Local cheese or fromage frais with cream

ou/or

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

Pralines tart or dessert of the day

Menu Bellecour 33 €

Endives croquantes, vinaigrette à la Fourme d'Ambert
et chiffonnade de jambon blanc truffé

*Crunchy endives, vinaigrette à la Fourme d'Ambert
and truffled white ham chiffonnade*

ou/or

Œuf fermier parfait, velouté de champignons des bois
noisettes torréfiées, émulsion à l'ail

*Farm hen egg parfait, mushrooms velouté,
roasted hazelnuts and garlic emulsion*

Filet d'esturgeon meunière, mini poireaux fondants,
Jus d'arêtes aux câpres et oignons croustillants

*Raw sturgeon fillet, melting leeks,
Bone juice with capers and crispy onions*

ou/or

Pluma de cochon Duroc de Batallé,
pommes purée à l'ail et jus au piment doux

*Pluma of pig Duroc de Batallé,
garlic mash potatoes and sweet chilli juice*

Demi-Saint-Marcellin ou faisselle à la crème

Local cheese or fromage frais with cream

ou/or

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour

Pralines tart or dessert of the day

Menu Ainay 46 €

Mise en bouche

Appetizer

Tartare de bar et avocat, mousse de citron vert et caviar de hareng,
coulis d'herbes

Sea bass tartare and avocado, lime mousse and herring caviar, herb coulis
ou/or

Escalope de foie gras poêlée sur un tatin de pommes au gingembre,
jus caramélisé

Pan-fried foie gras cutlet on a tatin of apples with ginger,
caramelized juice

Saint-Jacques dorées, déclinaison de brocolis à la cacahuète

Golden Scallops, mix of brocoli with peanut cream

ou/or

Noix d'entrecôte poêlée, légumes rôtis et
sauce Bordelaise à la betterave

Pan-seared rib eye steak, roasted vegetables and
Bordelaise sauce with beet

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu Auguste Comte 58 €

Mise en bouche

Appetizer

Salade de homard de Nouvelle Ecosse, rémoulade de céleri et pomme Granny
tuile dentelle à l'encre de seiche

Nova scotia lobster salad, remoulad celeriac and green apple, squid ink biscuit

ou/or

Fricassée de Sot l'y laisse et morilles sur un crémeux de topinambour,
jus réduit au porto

*Fricassee "Ilium meat" him and morels on a creamy Jerusalem artichoke,
reduced juice with port wine*

Filet de turbot, cuit meunière, tombée d'épinards et betteraves

Turbot fillet, meunière sauce, baby spinach and beet roots

ou/or

Médaille de veau taillé dans le filet,
bouchons de pommes de terre aux champignons, jus au porto

*Veal medallion of fillet,
potatoes with mushrooms, porto juice*

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu découverte 81 €

Menu servi pour l'ensemble de la table



Profitez d'un menu dégustation élaboré
par Romain Borgeot, Chef de cuisine,
en une déclinaison de 4 plats

*Discovery Menu : This menu is prepared for all of the guests around
the table.*

*Don't miss our tasting gourmet menu prepared by the Chef Romain
Borgeot
in four signature courses.*

Carte des Entrées et des Lyonnaiseries

Gâteau de foies de volaille, sauce financière 14 €
Loaf of chicken liver with tomato sauce

Gras double sauté à la lyonnaise 14 €
Tripe "à la Lyonnaise" (onions)

Œufs fermiers pochés façon meurette 14 €
Poached eggs in red wine sauce and diced bacon

Feuilleté de boudin aux pommes, beurre blanc à la ciboulette 14 €
Black pudding millefeuille with apples, chives beurre blanc

Endives croquantes, vinaigrette à la Fourme d'Ambert
et chiffonnade de jambon blanc truffé 17 €
Crunchy endives, vinaigrette à la Fourme d'Ambert and truffled white ham chiffonnade

Œuf fermier parfait, velouté de champignons des bois,
noisettes torréfiées, émulsion à l'ail 17 €
Farm hen egg parfait, mushrooms velouté, roasted hazelnuts and garlic emulsion

Escalope de foie gras poêlée sur un tatin de pommes au gingembre,
jus caramélisé 22 €
Pan-fried foie gras cutlet on a tatin of apples with ginger, caramelized juice

Tartare de bar et avocat, mousse de citron vert et caviar de hareng,
coulis d'herbes 23 €
Sea bass tartare and avocado, lime mousse and herring caviar, herb coulis

Fricassée de Sot l'y laisse et morilles sur un crémeux de topinambour,
jus réduit au porto 28 €
*Fricassee "Ilium meat" him and morels on a creamy Jerusalem artichoke,
reduced juice with port wine*

Salade de homard de Nouvelle Ecosse,
rémoulade de céleri et pomme granny, tuile dentelle à l'encre de seiche 30 €
Nova scotia lobster salad, remoulad celeriac and green apple, squid ink biscuit

Carte des Poissons

Quenelle de brochet, coulis de crustacés..... 22 €
Pike quenelle with crayfishes sauce

Filet d'esturgeon meunière, mini poireaux fondants,
Jus d'arêtes aux câpres et oignons croustillants 22 €
Raw sturgeon fillet, melting leeks, Bone juice with capers and crispy onions

Saint-Jacques dorées, déclinaison de brocolis à la cacahuète..... 27 €
Golden Scallops, mix of broccoli with peanut cream

Raie bouclée au beurre noisette,
pommes de terre vapeur 29 €
Skate fish cooked in browned butter and steamed potatoes

Filet de turbot cuit meunière, tombée d'épinards et betteraves 30 €
Turbot fillet, meunière sauce, baby spinach and beetroots

Sole meunière..... 41 €
Sole cooked in butter

Carte des Viandes

Pluma de cochon Duroc de Batallé,
pommes purée à l'ail et jus au piment doux 21 €
Pluma of pig Duroc de Batallé, garlic mash potatoes and sweet chilli juice

Volaille fermière « Label Rouge » sautée au vinaigre..... 22 €
Chicken farm «Label Rouge» sautéed in vinegar

Noix d'entrecôte poêlée, légumes rôtis et sauce bordelaise à la betterave 25 €
Pan-seared rib eye steak, roasted vegetables and Bordelaise sauce with beet

Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère..... 26 €
Whole cooked veal kidney, Grandmother juice

Médailon de veau taillé dans le filet,
bouchons de pommes de terre aux champignons, jus au porto 28€
Veal medallion of fillet, potatoes with mushrooms, porto juice

Provenance des viandes : FRANCE, U.E

Carte des desserts

Tartelette tout chocolat, ganache praliné noix, glace café et graines de courges.....	11,00 €
<i>Chocolate tart and walnuts praline ganache served with a scoop of coffee ice cream and squash seeds</i>	
Cheesecake citron vert, gelée citron verveine et tuile cumbawa	11,00 €
<i>Lime cheesecake, verbena and lemon jelly, cumbawa biscuit</i>	
Soufflé glacé crème de marron au Grand-Marnier, tuile fine amandes-grué	11,00 €
<i>Cream of chestnut iced soufflé with Grand Marnier, almond and grué biscuit</i>	
Riz au lait à la fleur d'oranger, marmelade d'agrumes et caramel à l'anis étoilé	11,00 €
<i>Orange blossom rice pudding, citrus marmelade and star anis caramel</i>	
Autour de la poire : croustillant, sorbet et crème noisettes.....	11,00 €
<i>Around the pear, crunchy biscuit, sorbet and hazelnuts cream</i>	
Parfait glacé à l'Arquebuse, chaud froid de chocolat	11,00 €
<i>Arquebuse ice cream with hot chocolate</i>	
Dessert du jour/Dessert of the day.....	8,00 €
Tarte aux pralines/Pralines tart	8,00 €
Café gourmand (Assortiment de douceurs du moment)/Gourmet coffee	8,00 €
Faisselle à la crème/fresh white cheese.....	6,50 €
Cervelle de Canuts/cheese speciality of Lyon.....	6,50 €
Demi-Saint-Marcellin/half soft cheese	6,50 €
Assiette de fromages/selection of cheeses.....	10,00 €

Fromages de la maison MONS – M.O.F Fromagers affineurs
