



Menu du Marché 25 €

Formule servie à midi uniquement

Servi en moins d'une heure

Entrée selon le retour du marché

Starter of the day

Plat selon le retour du marché

Dish of the day

Dessert selon le retour du marché

Dessert of the day

Menu Enfant (servi jusqu'à 10 ans) – 13€

Sirop à l'eau

Suprême de volaille fermière rôti, riz et petits légumes

Glace ou sorbet (deux boules)

Menu Lyonnais Tradition 32 €

Cervelas pistaché, pomme à l'huile d'échalotes
Pistachio cervelas, potatoes with shallot oil

ou

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

Fricassée de râble de lapin, jus à la graine de moutarde
Rabbit saddle fricassee, mustard seed juice

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème
Local cheese or fromage frais with cream

ou

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour
Pralines tart or dessert of the day

Menu Bellecour 32 €

Bouquet de haricots verts aux fruits secs,
rosace de saumon fumé
*French green beans with dried fruits
smoked salmon*

ou

Soupe froide de tomates,
confit de légumes au basilic et mozzarella Buffalo
Cold tomato soup, vegetable confit and Buffalo mozzarella

Filet de lieu jaune, sauce citron aux câpres
Filet of yellow fish, lemon sauce with copers

ou

Pressé d'épaule d'agneau au caviar d'aubergine,
jus au thym
Lamb shoulder press with eggplant caviar, thyme juice

Demi-Saint-Marcellin ou Fromage blanc à la crème
Local cheese or fromage frais with cream

ou

Tartelette aux pralines ou Dessert du jour
Pralines tart or dessert of the day

Menu Ainay 45 €

Mise en bouche

Appetizer

Moelleux de courgettes à la chair de crabe, coquillage farci et fenouil croquant

Fluffy zucchini with crabmeat, stuffed shell and crunchy fennel

ou

Œuf de poule fermier cuit au plat, duo d'asperges et épaule ibérique, chips de parmesan

Fried farm chicken egg, asparagus duo and Iberian shoulder, parmesan chips

Thon rouge juste snaké, julienne de légumes au sésame grillé, huile vierge au soja

Bluefin tuna just snaked, vegetables with grilled sesame, virgin soy oil

ou

Château filet de bœuf, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe, sauce bordelaise

Castle filet of beef, mashed potatoes flavoured with truffle, Bordeaux sauce

Choix de fromages

Choice of cheeses

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu Auguste Comte 58 €

Mise en bouche

Appetizer

Ravioles de langoustines duxelles à l'estragon, jus de carapaces au lait de coco

Ravioli of langoustines, duxelles with tarragon, shell jus with coconut milk

ou

Escalopes de foie gras poêlées sur un feuilleté aux asperges, jus aux morilles

Pan-fried foie gras escalopes, on asparagus and morel juice

Homard de Nouvelle Ecosse cuit au court-bouillon, jardinière de légumes et jus de carapaces

Nova Scotian lobster cooked in a court-bouillon, vegetable planter and carapace juice

ou

Pomme de ris de veau meunière, macaronis gratinés au parmesan et jus au porto

Sweet sweetbreads, macaroni gratin with parmesan and port 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 Lyonnaises

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

Cervelas pistaché, pomme à l'huile d'échalotes 14 €
Pistachio cervelas, potatoes with shallot oil

Bouquet de haricots verts aux fruits secs, rosace de saumon fumé 17 €
French green beans with dried fruits, smoked salmon

Soupe froide de tomates, confit de légumes et mozzarella Buffalo 19 €
Cold tomato soup, vegetable confit and buffalo mozzarella

Moelleux de courgettes à la chair de crabe, coquillage farci et fenouil croquant 22 €
Fluffy zucchini with crabmeat, stuffed shell and crunchy fennel

Œuf de poule fermier cuit au plat, duo d'asperges et épaule Ibérique, chips de parmesan 23 €
Fried farm chicken egg, asparagus duo and Iberian shoulder, parmesan chips

Escalopes de foie gras poêlées sur un feuilleté aux asperges, jus aux morilles 28 €
Pan-fried foie gras escalopes, on asparagus and morel juice

Ravioles de langoustines, duxelles à l'estragon, jus de carapaces au lait de coco 29 €
Ravioli of langoustines, duxelles with tarragon, shell jus with coconut milk

Carte des Poissons

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

Filet de lieu jaune, sauce citron aux câpres..... 24 €
Filet of yellow fish, lemon sauce with capers

Thon rouge juste snaké, julienne de légumes au sésame grillé, huile vierge au soja..... 27 €
Bluefin tuna just snaked, vegetables with grilled sesame, virgin soy oil

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

Homard de Nouvelle Ecosse cuit au court-bouillon, jardinière de légumes et jus de carapaces 32 €
Nova Scotian lobster cooked in a court-bouillon, vegetable planter and carapace juice

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

Carte des Viandes

Fricassée de râble de lapin, jus à la graine de moutarde 24 €
Rabbit saddle fricassée, mustard seed juice

Pressé d'épaule d'agneau au caviar d'aubergine, jus au thym..... 24 €
Lamb shoulder press with eggplant caviar, thyme juice

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

Château filet de bœuf, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe, sauce bordelaise 27 €
Castle filet of beef, mashed potatoes flavoured with truffle, Bordeaux sauce

Pomme de ris de veau meunière, macaronis gratinés au parmesan et jus au porto 32 €
Sweet sweetbreads, macaroni gratin with parmesan and port juice

Provenance des viandes : FRANCE, U.E

Carte des desserts

Biscuit pistache et sa crème légère, déclinaison autour de la framboise	11,00 €
<i>Biscuit pistachio and its light cream, declined around the raspberry</i>	
Entremets moelleux aux zestes de citron vert, gelée de cassis et mousse chocolat blanc, tartare de fraises	11,00 €
<i>Mellow entremets with lime zest, blackcurrant jelly and white chocolate mousse, strawberry tartare</i>	
Carpaccio de pamplemousse aux baies de timur, biscuit cannelle, ganache à la noisette, crème glacée spéculoos	11,00 €
<i>Grapefruit carpaccio with Timur berries, cinnamon biscuit, hazelnut ganache, speculous ice cream</i>	
Bavaroise à la banane, cœur passion-citronnelle, opaline coco et fressinette rôtie.....	11,00 €
<i>Bavarian banana, passion-lemongrass heart, opaline coconut and roasted fressinette</i>	
LE tout chocolat !!!	
Moelleux et ses fruits secs, crémeux et sa ganache, croquant au grué	11,00 €
<i>Al Chocolate dessert, soft cake, creamy, crunchy !!!</i>	
Mousse pomme-gingembre, gelée de cidre, billes de pommes au miel et sauce caramel	11,00 €
<i>Apple-ginger mousse, cider jelly, apple balls with honey and caramel sauce</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/Praline tart.....	8,00 €
Café gourmand (Assortiment de douceurs du moment)/Gourmet coffee	8,00 €
Fromage blanc à la crème/fresh white cheese	6,50 €
Cervelle des Canuts/cheese speciality of Lyon	6,50 €
Demi-Saint-Marcellin/half dry cheese	6,50 €
Plateau de fromages/dry cheeses	10,00 €
<i>Fromages de la maison MONS – M.O.F Fromagers affineurs</i>	