



DEPUIS 1890

AUX LYONNAIS

RESTAURANT DE TRADITION OUVERT MIDI ET SOIR
SAUF LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE ET LE LUNDI

Produits de terroir - Spécialités

32, RUE SAINT MARC - 75002 PARIS
TEL : 01 42 96 65 04 - FAX : 01 42 97 42 95



La carte

Prix nets, taxes et service compris

ENTREES

Planche de charcuterie lyonnaise	10.50
Pot de la cuisinière lyonnaise, <i>Charpie de porcelet au foie gras</i>	13
Fritot de tête de veau, sauce tartare	12
Velouté de potiron et marrons mijotés, crème à la ciboulette	12
Dodine de volaille au foie gras, jus vinaigré	14
Œuf cocotte et fricassée d'écrevisses aux herbes	14
Légumes fondants d'un pot-au-feu au vieux vinaigre	12

PLATS



Cookpot de pommes de terre et champignons des bois	21
Filet de julienne aux agrumes et endives rôties	25
Quenelles à la lyonnaise, sauce Nantua	23
Foie de veau en persillade, copeaux de pommes de terre	22
Volaille fermière à la crème, matefaim	23
Notre boudin noir rissolé, pomme purée	20
Sanglier et garniture d'automne cuisinés ensemble en cocotte	<i>selon arrivage</i>

FROMAGES

Fromage frais à la crème ou poivre et sel	6
Saint-Marcellin de la mère Richard	8

DESSERTS

Tarte et île flottante aux pralines roses	10
Marjolaine chocolat praliné, crème vanillée	9.50
Orange givrée, sorbet orange, soupe d'orange	12
Soufflé glacé verveine, marmelade de griotte, biscuit cuillère	13
Tarte fine aux pommes, glace vanille	11
Papillottes noisette-chocolat, poires caramélisées	13

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 12 2000, le restaurant Aux Lyonnais ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance de toutes les viandes