



Le Menu du déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€ hors boisson
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 28€ hors boisson

Planche de charcuterie
ou
Gravlax de truite, fromage frais
ou
Terrine de foies de volaille

Quenelle à la lyonnaise, Nantua
ou
Blanquette de veau à l'ancienne, légumes d'automne
ou
Poitrine de porc fermier, chou pointu et jus moutardé

Saint-Marcellin de la mère Richard
ou
Ile flottante aux pralines roses
ou
Riz au lait, marmelade d'orange

Les Immanquables d'Aux Lyonnais

Bourgogne blanc 2015 - Mâcon-Prissé - En Chailloux - Domaine Thibert
Au verre (15cl) 8 € // En carafe (45 cl) 24 €

Vallée du Rhône rouge 2015 - Crozes-Hermitage - Albéric Bouvet - G. Robin
Au verre (15cl) 12 € // En carafe (45 cl) 36 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000,
le restaurant Aux Lyonnais ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Hiver 2018

Prix nets, taxes et service compris