



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 truffe noire à prix coûtant

Choisissez votre plat ainsi que la truffe que vous souhaitez goûter.

Nous la pesons puis la râpons devant vous pour exalter au mieux son parfum *Prix à la demande*

Suggestions de saison



Cookpot de pommes de terre et truffe noire 26

Poulet de Bresse en cocotte, sucs de cuisson vinaigrés 28

Pour les accompagner

En blanc 2016 - Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Pignan 15cl 14

En rouge 2015 - Rully - Domaine Dureuil-Janthial 15cl 14

La carte

ENTREES

Frisée jaune à la façon des gones	10
Velouté de courge, lard paysan et croûtons dorés	12
Planche de charcuterie de la maison Sibilia	12
Ravioles de la Mère Maury, cresson et Abondance	14
Pot de la cuisinière lyonnaise - <i>Charpie de porcelet au foie gras</i> -	14
Notre saucisson brioché à la pistache	16
Œuf cocotte aux écrevisses	18

PLATS

Tablier de sapeur, sauce tartare	22
Boudin noir aux pommes	24
Quenelles à la lyonnaise, sauce Nantua	26
Foie de veau en persillade, copeaux de pommes de terre	28
Saint-Jacques en coquille à la grenobloise	28

FROMAGES

Fromage frais à la crème ou poivre et sel	6
Assortiment de fromages de la mère Richard	14

DESSERTS

Tarte et île flottante aux pralines roses	10
Cookpot de pomme, crème des Monts du lyonnais	12
Gros chou glacé caramel / vanille	12
Marjolaine au chocolat de notre Manufacture à Paris	12
Soufflé à la châtaigne, sorbet poire	14



L'Esprit Bistrot
par
ALAIN DUCASSE



Prix nets, taxes et service compris



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



Le Menu du dîner

35 € hors boisson

Planche de charcuterie lyonnaise

Notre boudin noir à la lyonnaise,
oignons au vinaigre

Tarte et île flottante aux pralines roses

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