



Le Menu du déjeuner

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

Planche de charcuterie
ou
Terrine de campagne, pain toasté
ou
Œuf en meurette

Quenelle à la lyonnaise, Nantua
ou
Pièce de veau en cocotte
ou
Joue de porc fermier confite

Saint-Marcellin de la mère Richard
ou
Ile flottante aux pralines roses
ou
Poire Belle-Hélène

Les Immanquables d'Aux Lyonnais

Bourgogne Blanc 2015 - Givry 1^{er} cru - Clos du Cellier Aux Moines - Domaine Thénard
Au verre (15cl) 10 € // En carafe (45 cl) 30 €

Bourgogne Rouge 2017 - Santenay - Vieilles Vignes - Lucien Muzard
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 2019

Prix nets, taxes et service compris