

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
MARIE-VICTORINE MANOA

DEPUIS 1890

EN SALLE  
GABRIELLE AGUILO

## HORS D'ŒUVRES

Saucisson fermier  
& Jésus de Lyon, beurre cru  
x 8 x

Radis de chez Erwan Humbert,  
aïoli  
x 6 x

Croustillant de boudin noir  
x 11 x

Terrine ou  
pâté en croûte du jour  
x 11 x

## ENTRÉES

La tomate, farcie tomate,  
huile de figuier  
et bourgeons de coriandre  
x 16 x

Oeuf Meurette,  
petit pois et fèves  
x 18 x

Salade de haricots  
et tartare de veau,  
poutargue de brochet  
x 14 x

Pain d'escargots persillés,  
courgettes au citron  
x 16 x

## LES SUGGESTIONS À L'ARDOISE

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
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. PRINTEMPS 2022

## PLATS

Omble chevalier à partager,  
quenelle et jus d'arêtes  
x 34 x

Fricassée de volaille  
aux écrevisses  
et salade d'abattis  
x 46 x

Le cochon Mangalica d'Ardèche,  
ail et fleurs de légumes d'été  
x Prix au morceau x

Andouillette de veau,  
lentille verte, artichaut  
et pourpier au verjus  
x 32 x

Pomme paillasson à la sauge,  
courgette et fleur, salade  
d'herbes et lait caillé  
x 25 x

## FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère  
Richard à partager ou pas  
x 10 x

Fromage de chèvre  
x 10 x

## DESSERTS

IMAGINÉS PAR JESSICA PRÉALPATO  
x 12 x

Pain de campagne perdu  
aux fruits rouges et mélisse,  
sorbet framboise et groseille

Abricots rôtis au romarin,  
melon et crumble,  
glace yaourt fermenté

Mousse de lait, cacahuètes,  
glace caramel beurre salé

Coupe glacée chocolat, grué  
et sablé cacao / fleur de sel