

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE  
NICOLAS FREZOULS

## ENTRÉES

Tomate de plein champ,  
vinaigrette florale,  
glace au pain\*  
x **18** x

Soupe rafraîchie  
d'ail de monsieur Caillot,  
oeuf de caille et lard  
x **16** x

Quenelle de brochet,  
sauce homardine et estragon  
x **18** x

Boudin noir poêlé,  
poivrons marinés  
et pomme acidulée  
x **16** x

## PLATS

Omble chevalier de l'Isère,  
courgettes violon et tagète  
x **38** x

Foie de veau à la lyonnaise,  
copeaux de pommes de terre  
x **38** x

Pigeon rôti sur coffre,  
maïs doux, condiment prunes  
x **42** x

Steak d'aubergine confite,  
émulsion végétale  
à la capucine  
x **34** x

## GALOPE-CHOPINE

x ENTRÉE x PLAT x DESSERT x **69**  
x 4 PLATS DE LA CHEFFE x **89**

Tomate de plein champ,  
vinaigrette florale,  
glace au pain\*

Pigeon rôti sur coffre,  
maïs doux, condiment prunes

Chocolat Java\*,  
sorbet tamarin-mezcal\*

## FROMAGES

Saint-Marcellin de la  
Mère Richard à partager ou pas  
x **12** x

## DESSERTS

Petit pot de thé au jasmin  
d'Alain Chapel  
x **14** x

Figues de Vaison la Romaine  
rôties, gaufre, glace yaourt\* à  
l'huile de figuier  
x **14** x

Chocolat Java\*,  
sorbet tamarin-mezcal\*  
x **14** x

Glace trois vanilles\*,  
infusion de gamay  
aux épices douces  
x **14** x

Glaces et sorbets\*  
x **12** x

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'EN-  
GAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE  
TOUTES LEURS VIANDES. ÉTÉ/AUTOMNE 2023

\* ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

DEPUIS 1890

## VIN AU VERRE & POT LYONNAIS

### BULLES

		12 cl	46 cl
Nm	Champagne x Impérial x <b>Moët &amp; Chandon</b>	18	
Nm	Champagne x Green Label Bio x <b>Lanson</b>	18	
Nm	Champagne x Brut rosé x <b>Barons de Rothschild</b>	22	
NM	Bugey Cerdon x Demi-sec x <b>Renardat-Fache</b>	7	

### VINS BLANCS

		15 cl	46 cl
2021	Chablis x Vieille Voye x <b>Domaine Laroche</b>	15	45
2017	Montagny 1 <sup>er</sup> cru x Les Coeres x <b>Stéphane Aladame</b>	20	60
2021	Beaujolais Villages x Clos de Rochebonne <b>Château Thivin</b>	12	36
2021	Vin de France x Viognier x Ritou x <b>Domaine Vallet</b>	11	33
2022	Crozes-Hermitage x Papillon blanc x <b>Gilles Robin</b>	12	36

### VIN ROSÉ

		15 cl	46 cl
	<b>PROVENCE</b>		
2022	Côtes de Provence x Prestige Rosé x <b>Château Minuty</b>	9	27

### VINS ROUGES

		15 cl	46 cl
2018	Bourgogne x Domaine des Croix Perrières x <b>L. Jadot</b>	15	45
2017	Moulin-à-Vent x Les Vieilles Vignes <b>Thibault Liger-Belair</b>	16	48
2021	Crozes-Hermitage x <b>Laurent Combier</b>	14	42
2020	Rasteau x <b>Domaine la Soumade</b>	12	36
2016	Listrac-Médoc x <b>Château Clarke</b>	22	66