

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE  
BENJAMIN PERETTO

## ENTRÉES

Courgette rôti  
au son de moutarde,  
sauce vigneronne  
x 18 x

Œuf cocotte à la crème,  
lard paysan  
x 16 x

Quenelle de brochet  
aux écrevisses, Nantua  
x 24 x

Cuisses de grenouilles de  
Notre-Dame-de-Monts  
à la grenobloise  
x 30 x

## PLATS

Truite de Savoie, petits pois  
et ail des ours  
x 38 x

Boeuf de Salers,  
gratin dauphinois façon  
'Fernand Point'  
x 42 x

Poularde de Bresse,  
haricots verts et jus perlé  
x 36 x

Tomate de plein champ farcie,  
condiment chèvre frais et  
rigote de Condrieu  
x 26 x

## EN CE MOMENT NOS CLASSIQUES

Terrine de lapin à la sarriette,  
condiment agrumes  
x 27 x

Boudin noir snacké,  
pommes Belchard au four  
x 16 x

Poitrine de cochon d'Auvergne  
verjus et radis multicolores  
x 34 x

## FROMAGES

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

Faisselle de la Maison  
Beillevaire  
x 12 x

Brillat-savarin de la  
Mère Richard  
x 12 x

## DESSERTS

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

Mousse au chocolat\*,  
grué de cacao et cazette  
x 14 x

Fraises Melba  
x 14 x

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

Crème caramel de Rolande  
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.  
UN DOCUMENT RÉCAPITULATIF DES ALLERGÈNES EST  
EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE AUPRÈS DE NOS  
EQUIPES. ÉTÉ 2024  
\*ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS