

Menu Traditionnel Lyonnais 26€

A la carte:

Assiette de bienvenue

7€



Ceufs Meurette au foie gras

12€

oeufs pochés, toast aillé, lardons, sauce vin rouge et copeau de foie gras

Foie gras on poached eggs and garlic toasted baguette with red wine dressing of onions & bacon

Beignet de St Marcellin en croûte et sa salade

14€

Fried soft cheese 'Saint Marcellin' with salad

Salade Lyonnaise

14€

Bacon, croutons, green salad served with a poached egg

Gâteau de foies de volaille, sauce tomate

14€

Chicken liver cake with tomato sauce

Terrine de sanglier aux noisettes

14€

Boar terrine with hazelnut



Tablier de Sapeur façon Brunet, sauce Gribiche

15€

Thick pan fried slice of tripe, shallots, garlic and lemon

Saucisson pistaché "Chicago", maison SIBILIA

17€

Local pork and pistachio sausage, lentil and potatoes

Poitrine de cochon roulée fondante et croustillante

17€

Slice of pork breast crispy and melting

Tête et langue de veau, sauce Gribiche

18€

Calf's head and tongue with vegetables

Rouelles d'andouillette à la fraise de veau, maison BRAILLON

Entière

Sauce crème au vin blanc, recette traditionnelle

env. 200g

Slices of local andouillette: calf's ruffle in sausage with white wine and cream dressing

19€



Fromages de nos régions ou desserts maison

5€ à 12€

Local aged cheese or homemade desserts

Menu Brunet 32€

Découvrez les plats qui ont fait la réputation de l'établissement depuis 1934 dans ce menu unique élaboré à partir de recettes de l'époque.

A la carte:

Assiette de bienvenue

7€



Poêlon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail

17€

Skillet snail of Burgundy with garlic butter

Tatin de boudin noir Lyonnais, pommes caramélisées

17€

Local black pudding in tatin and caramelized apples

Fabuleux hareng "Maatjes" à l'Huile

17€

Pommes de terre et petit tartare de légumes

"Maatjes" herring with steamed potatoes and vegetables



Ragoût de Béatilles

19€

Crêtes, rognons, coeur et gésiers de coq sur un nid de lentilles et pommes vapeurs

Stew of crete, kidneys, heart and gizzard Cock

Quenelles au brochet de la maison (30 mn)

19€

A la sauce Nantua

Homemade "Quenelle" cooked with Nantua sauce

Belle cuisse de poulet fermier français à l'ail en chemise

19€

rôtie dans son jus

Roasted french farmed chicken thighs with unpeeled garlic

Aile de raie aux câpres cuisinée au beurre

19€

Skate wing cook with butter and capers

Caquelon du bon bourgeois

21€

Andouillette, tranches de lard et de saucisson chaud, pomme vapeur nappées d'une sauce meurette, d'un toast aillé et d'un oeuf poché

Andouillette gratin, pork belly, local sausage and steamed potato dressed with a red wine sauce. Topped with a poached egg on a slice of garlic oil infused toasted baguette



Fromages de nos régions ou desserts maison

5€ à 12€

Local aged cheese or homemade desserts