

Menu Traditionnel Lyonnais 26€

A la carte:



Œufs 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

Jambon persillé

14€

Marbled ham, pickles, vegetables and white wine



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 belly 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:



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

Brioche au saucisson lyonnais 17€

Crème vin blanc et salade verte

Sausage in brioche with white wine and cream, green salad



Quenelles au brochet de la maison (30 mn) 21€

A la sauce Nantua

Homemade "Quenelle" cooked with Nantua sauce

Tartare de boeuf assaisonné et coupé au couteau 19€

Fresh seasoned beef tartar

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