

# 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.*

## **Gâteau de foies de volaille, sauce tomate**

**14€**

*Chicken liver cake with tomato sauce*

## **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*



## **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**

**19€**

*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*

**Saucisson brioché lyonnais** 17€

**Crème vin blanc et salade verte.**

*Sausage in brioche with white wine and cream, green salad*



**Quenelle au brochet de la maison (40 mn environ)** 21€

**A la sauce Nantua**

*Homemade "Quenelle" cooked with Nantua sauce*

**Belle bavette sauce échalotes et os à moëlle taillé en canon** 20€

*Nice flank steak with shallots sauce and beef marrow bone*

**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*