

Menu Traditionnel Lyonnais 26€

Entrée, plat, fromage ou dessert

ENTRÉES

Prix à la carte:

-
- **TERRINE DE SANGLIER DE LA MAISON** 12€
Accompagné de salade verte
Boar terrine with hazelnuts
 - **OEUF MEURETTE AU FOIE GRAS** 14€
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 SAINT MARCELLIN EN CROÛTE** 14€
Accompagné de salade verte
Fried soft cheese 'Saint Marcellin' with salad
 - **SALADE LYONNAISE** 14€
Lardons, croûtons et échalotes déglacés au vinaigre de Xérès, oeuf poché et salade verte
Bacon, croutons, green salad served with a poached egg

PLATS

Prix à la carte:

-
- **TABLIER DE SAPEUR FAÇON BRUNET** 15€
Cuisiné au beurre, persillade fraîche et échalotes, sauce gribiche
Pan fried slice of tripe, shallots, garlic and lemon
 - **POITRINE DE COCHON ROULÉE** 17€
Fondante et croustillante
Slice of pork belly crispy and melting
 - **TÊTE ET LANGUE DE VEAU** 18€
Accompagné de légumes vapeurs et sauce Gribiche
Calf's head and tongue with vegetables
 - **SAUCISSON CHAUD PISTACHÉ 'CHICAGO', MAISON SIBILIA** 17€
Accompagné de légumes vapeurs, lentilles et sauce meurette
Hot Beaujolais sausage with steam vegetables lents and red wine dressing
 - **ANDOUILLETTE A LA FRAISE DE VEAU, MAISON BRAILLON** 19€
Présentée en rouelles, sauce crème au vin blanc, recette traditionnelle
Slices of local andouillette: calf's ruffle in sausage with white wine and cream dressing Entière env.250g

FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX

Nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais livrés chaque jour. Veuillez par avance nous excuser, si le plat que vous avez choisi venait à manquer.

Menu 'Signature' Maison Brunet 32€

Entrée, plat, fromage ou dessert

ENTRÉES

Prix à la carte:

-
- **POÊLON D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 17€
Au beurre d'ail
Skillet snail of Burgundy with garlic butter
 - **TATIN DE BOUDIN NOIR LYONNAIS** 17€
Aux pommes caramélisées
Local black pudding in tatin and caramelized apples
 - **SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ LYONNAIS** 17€
Accompagné d'une sauce crème vin blanc et de salade
Sausage in brioche with white wine and cream, green salad

PLATS

Prix à la carte:

-
- **QUENELLE DE BROCHET** 21€
Faites par nos soins, à la sauce Nantua, environ 35 minutes d'attente
Homemade "Quenelle" cooked with Nantua sauce
 - **CAQUELON DU BON BOURGEOIS** 21€
Andouillette, tranches de lard et de saucisson chaud, pomme vapeur nappées d'une sauce meurette, d'un toast ailé 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
 - **AILE DE RAIE** 19€
Aux câpres cuisinée au beurre
Skate wing cook with butter and capers
 - **BELLE BAVETTE D'ALOYAU** 19€
A la Sauce échalotes et au poivre de Kampot
Flank steak with red wine dressing, shallots and Kampot pepper

FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX

Nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais livrés chaque jour. Veuillez par avance nous excuser, si le plat que vous avez choisi venait à manquer.