



DEPUIS 1890

# AUX LYONNAIS

RESTAURANT DE TRADITION OUVERT MIDI ET SOIR  
SAUF LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE ET LE LUNDI

*Produits de terroir - Spécialités*

32, RUE SAINT MARC - 75002 PARIS  
TEL : 01 42 96 65 04 - FAX : 01 42 97 42 95



## *Suggestions de saison*

**Bisque de homard rafraîchie, fèves et faisselle 22**

**Fricassée de pintade fermière aux écrevisses 30**

## *Pour les accompagner*

**En blanc 2017 - Vin de France- Viognier - Domaine Vallet 15cl 7**

**En rouge 2016 - Côtes-du-Rhône - Domaine de la Soumade 15cl 5**

## *La carte*

### **ENTREES**

Frisée jaune à la façon des gones	10
Planche de charcuterie de la maison Sibilia	12
Ravioles de la Mère Maury, cresson et Abondance	14
Pot de la cuisinière lyonnaise	14
Cuisses de grenouille à notre façon, condiment végétal	16
Œufs cocotte aux girolles	16

### **PLATS**

Lieu jaune au plat, tomate et persil	26
Quenelles à la lyonnaise, sauce Nantua	26
Gras-double à la lyonnaise	20
Boudin noir aux pommes	24
Foie de veau en persillade, copeaux de pommes de terre	28

### **FROMAGES**

Fromage frais à la crème ou poivre et sel	6
Assortiment de fromages de la mère Richard	14

### **DESSERTS**

Tarte et île flottante aux pralines roses	10
Brioche perdue aux abricots, glace au romarin	12
Gros chou glacé caramel / vanille	12
Marjolaine au chocolat de notre Manufacture à Paris	12
Soufflé framboise, sorbet fromage blanc	12



## Le Menu du déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€ hors boisson  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 28€ hors boisson

Planche de charcuterie  
ou  
Gravlax de truite, condiment citron  
ou  
Tomates anciennes, faisselle aux herbes

-----  
Quenelle à la lyonnaise, Nantua  
ou  
Parmentier de bœuf Fin gras du Mézenc  
ou  
Echine de cochon fermier au jus

-----  
Saint-Marcellin de la mère Richard  
ou  
Ile flottante aux pralines roses  
ou  
Petit pot de crème du moment

## Les Immanquables d'Aux Lyonnais

Vallée du Rhône blanc 2016 - Côtes-du-Rhône - Combe des Avaux - Château Simian  
Au verre (15cl) 8 € // En carafe (45 cl) 24 €

Vallée du Rhône rouge 2012 - Châteauneuf-du-Pape - Mas Saint Louis  
Au verre (15cl) 14 € // En carafe (45 cl) 42 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000,  
le restaurant Aux Lyonnais ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Été 2018

*Prix nets, taxes et service compris*



## Le Menu du dîner

35 € hors boisson

Planche de charcuterie lyonnaise

-----

Notre boudin noir à la lyonnaise,  
oignons au vinaigre

-----

Tarte et île flottante aux pralines roses

## Les Immanquables d'Aux Lyonnais

### Vallée du Rhône blanc

2016 - Côtes-du-Rhône - Combe des Avaux - Château Simian

Au verre (15cl) 8 € // En carafe (45 cl) 24 €

### Vallée du Rhône rouge

2012 - Châteauneuf-du-Pape - Mas Saint Louis

Au verre (15cl) 14 € // En carafe (45 cl) 42 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000,  
le restaurant Aux Lyonnais ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Été 2018

*Prix nets, taxes et service compris*