



## *Menu Mère Léa*

*31,50€ hors boissons*

*Le Mesclun Maison, pousses de salade et sa multitude d'herbes*

*ou*

*Maquereau glacé au vin blanc*

*ou*

*Saucisson pistaché chaud au Mâcon-Fuissé, pommes vapeur*

\*\*\*\*\*

*Fablier de Sapeur sauce aux herbes et son délice de macaronis en gratin*

*ou*

*Poulet au Vinaigre de vin vieux et son délice de macaronis en gratin*

*ou*

*Quenelle Mère Léa aux écrevisses et son délice de macaronis en gratin*

\*\*\*\*\*

*La carte des desserts Maison*



*Tous nos plats sont Faits Maison et élaborés sur place à partir de produits frais*

*Certains produits peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter*

*Prix nets et service compris (10%)*

# *Menu Gourmand*

*48€ hors boissons*

*Saumon gravlax, crème acidulée au citron vert*

*ou*

*Saucisson pistaché en brioche*

\*\*\*\*\*

*Grenouilles fraîches en persillade*

*Gratin Dauphinois*

*ou*

*Côtes d'agneau grillées*

*Pommes paillasson*

\*\*\*\*\*

*Coupe colonel (sorbet citron et vodka)*



*Tous nos plats sont Faits Maison et élaborés sur place à partir de produits frais*

*Certains produits peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter*

*Prix nets et service compris (Tva 10%)*



## *La carte Lyonnaise*

<i>Salade Mère Léa, sauce hareng, croûtons aillés, œufs durs</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Le Mesclun Maison, pousse de salade et sa multitude d'herbes</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Saucisson pistaché chaud au Mâcon-Fuissé, pommes vapeurs</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Maquereau glacé au vin blanc</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Tartare de saumon et écrevisses marinées au citron vert, petite salade à l'huile d'olive</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Quenelle lyonnaise Maison Mère Léa aux écrevisses</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Quenelle lyonnaise Maison meunière citronnée</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Fablier de sapeur et son délice de macaronis en gratin</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Poulet au vinaigre de vin vieux</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Poulet poêlé aux gousses d'ail en chemise</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Tournedos grillé au beurre du moment (180 gr)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Tournedos poêlé nappé de sauce à l'estragon (180 gr)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Délice de macaronis en gratin</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Assiette de pommes paillasson</i>	<i>8,00 €</i>

*Tous nos plats sont Faits Maison et élaborés sur place à partir de produits frais*

*Certains produits peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter*

*Prix nets et service compris (TVA 10%)*

## *Les Spécialités Saisonnnières*

<i>Saumon gravlax, crème acidulée au citron vert</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Côtes d'agneau grillées</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Grenouilles fraîches en persillade</i>	<i>32,00 €</i>

## *La carte des Desserts*

<i>Oeuf à la neige à la praline et sa crème anglaise à la vanille Bourbon</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Tarte Tatin et glace vanille</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Coupe colonel (sorbet citron et vodka)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Parfait glacé à la Chartreuse Verte</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Le Royal (généoise, feuillantine pralinée et mousse chocolat noir)</i>	<i>9,00 €</i>

*Tous nos plats sont Faits Maison et élaborés sur place à partir de produits frais*

*Certains produits peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter*

*Prix nets et service compris (TVA 10%)*



## **Les grignotes du Comptoir de Léa**

**De 10 h à 21 h**

### **Assiette de Charcuterie 11 €**

2 tranches de jambon cru  
1 tranche de terrine maison  
2 tranches de mortadelle  
1 tranche de saucisson brioché  
6 tranches saucisson sec  
Cornichons

### **Assiette de Fromages 11 €**

Cervelle de Canut, chèvre et brebis  
et son bouquet de mesclun

### **Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive 4 €** et son bouquet de mesclun

### **Le saucisson brioché (individuel) et bouquet de mesclun 6 €**

### **Saumon gravlax accompagné de mesclun 11 €**

### **Tartine à la cervelle de canuts et chips de jambon cru 9 €**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits frais  
Certains produits peuvent contenir des allergènes, veuillez nous consulter  
Prix nets et service compris TVA 10 %