



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 %