

ABEL

DEPUIS 1928

Le plus vieux et le plus authentique bistrot bourgeois de Lyon
Garant de la tradition des Mères Lyonnaises et de leurs fameuses spécialités

ENTREES

Terrine du Chef (porc, veau, foie de volaille).....	12.50 €
Saucisson chaud, lentilles tièdes.....	12.50 €
Salade Lyonnaise (salade verte, croûtons chauds, lardons sautés, œuf chaud).....	12.50 €
Fond d'artichaut et haricots verts.....	14.50 €
Assiette de charcuteries.....	15.00 €
Foie gras maison et ses toasts.....	16.00 €
Fond d'artichaut frais au foie gras maison.....	16.50 €
Salade d'écrevisses (salade verte, haricots verts, champignons frais, écrevisses décortiquées).....	16.50 €
Assiette de Saumon Gravlax et fumé à la ficelle.....	18.00 €
Salade Gourmande (salade verte, haricots verts, champignons frais, foie gras, artichaut).....	18.00 €

VIANDES

Andouillette sauce moutarde, riz pilaf.....	16.00 €
Tartare de bœuf, pommes sautées, salade verte.....	18.00 €
Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes.....	18.00 €
Rognons de veau sauce Madère, riz pilaf.....	20.00 €
Entrecôte sauce Bercy, gratin de macaronis.....	24.00 €

GRANDES SPECIALITES « MERE ABEL »

La poule au riz, sauce suprême.....	20.00 €
Quenelle de brochet en gratin.....	20.00 €
Temps de préparation 25 min	
Gratin d'écrevisses.....	25.50 €
Le fameux poulet aux morilles à la crème, riz pilaf.....	29.00 €
Filet de bœuf aux morilles à la crème, riz pilaf.....	30.00 €
Ris de veau aux morilles à la crème, riz pilaf.....	34.00 €

LES POISSONS

Tartare de Saumon, salade verte, ratatouille.....	20.00 €
---	---------

Tous nos produits sont frais et faits maison



Prix nets, service compris



AUTRES GARNITURES

Gratin de macaronis.....	7.50 €
Pommes sautées.....	7.50 €
Légumes du moment.....	7.50 €
Supplément de sauce aux morilles.....	10.00 €

DESSERTS

½ St Marcellin de la Mère Richard.....	4.50 €
Fromage Blanc Faisselle (<i>crème fraîche ou coulis de fruits rouges</i>).....	4.00 €
Crème caramel.....	6.50 €
Mousse au chocolat.....	7.50 €
Fondant au chocolat crème anglaise.....	7.50 €
Tarte fine aux pommes.....	8.50 €
Dessert du moment.....	8.50 €
Sorbet marron, chocolat chaud.....	8.50 €
Glace vanille, chocolat chaud.....	8.50 €
Baba au rhum & sa chantilly.....	8.50 €

MENU « DU TERROIR » 28€

- Salade Lyonnaise **ou** Saucisson chaud aux lentilles
- Poule au riz sauce suprême **ou** Andouillette sauce moutarde
- Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte

MENU « COMME CHEZ LA MERE » 37 €

- Fond d'artichaut frais, foie gras **ou** Salade d'écrevisses
- Quenelle de brochet en gratin **ou** Rognons de veau sauce madère
- Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte

MENU « TRADITION ABEL » 45 €

- Foie gras et ses toasts **ou** Salade gourmande
- Poulet aux morilles à la crème **ou** Gratin d'écrevisses
- Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte

ABEL
DEPUIS 1928

Tous nos produits sont frais et faits maison

An English speaking Menu is available, please ask the waiter

Prix nets, service compris

ABEL

DEPUIS 1928

MENU DOMINICAL

37€

Salade de haricots verts frais et foie gras / *Foie Gras and Green beans*

Ou/Or

Terrine Maison / *Chef's Terrine (porc, veal and chicken liver)*

Ou/Or

Proposition du Chef / *Chef's special*

Poule au riz sauce suprême / *Chicken and rice, suprême sauce*

Ou/Or

Quenelle de brochet en gratin / *Pike dumpling gratin*

Ou/Or

Proposition du Chef / *Chef's special*

Fromage ou Dessert / *Cheese or Dessert*

MENU DOMINICAL

49€

Foie gras Toasts / *Foie Gras and its Toast*

Ou/Or

Proposition du Chef / *Chef's special*

Ris de veau aux morilles / *Sweetbreads with Morel Sauce*

Ou / Or

Filet de Bœuf aux Morilles / *Beef filet with Morel Sauce*

Fromage ou Dessert / *Cheese or Dessert*

Prix net et service compris

ABEL

DEPUIS 1928

Salade Lyonnaise (Salade verte, croûtons, lardons, œuf).....12.50€

Lyonnaise Salad (green salad, croûtons, bacon, egg)

Terrine Maison (porc, veau, volaille).....12.50€

Chef's Terrine (pork, veal and chicken liver)

Salade de haricots verts frais et foie gras16.00€

Foie Gras and Green beans

Foie gras Toasts16.00€

Foie Gras and its Toast

Salade Gourmande (salade verte, haricots verts, champignons, artichaut et foie gras).....18.00€

Gourmand Salad (green salad, green beans, mushrooms, artichoke and foie gras)

Quenelle de brochet en gratin.....20.00€

Pike dumpling gratin

Poule au riz sauce suprême.....20.00€

Chicken and rice, suprême sauce

Rognons de veau sauce Madère.....20.00€

Veal kidney with Madeira sauce

Entrecôte (pommes sautées et salade).....24.00€

Rib steak (roasted potatoes and salad)

Gratin d'écrevisses.....25.50€

Crayfish Gratin

Poulet aux morilles.....29.00€

Chicken with Morel Sauce

Filet de Bœuf aux Morilles.....30.00€

Beef filet with Morel Sauce

Ris de veau aux morilles.....34.00€

Sweetbreads with Morel Sauce

Pommes Sautées / Roasted potatoes.....7.50€

Légumes du moment /« Vegetables ».....7.50€

Supplément crème aux morilles / Extra Morel Sauce.....10.00€

Tous nos plats sont servis avec du riz

Toute demande de changement de garniture sera facturée / Any change of topping will be charged

Prix net et service compris