NOS ENTREES

	TTC
Terrine de Pot au Feu Maison Home Made Terrine of Pot au Feu	13,90
Gâteau de Foies de Volaille Maison et son Coulis de Tomates Home Made Chicken Livers Cake with its Tomato Coulis	15,60
Saucisson (Maison Fanton) Brioché Maison Sauce Vin Rouge Hot Pork Sausage (Fanton's House) in Home Made Brioche with Red Wine Sauce	13,90
Gratinée à l'Oignon Maison Home Made Onion Soup	13,40
Salade de Rigotte de Condrieu Green Salad with Toasts of Rigotte de Condrieu (local cheese)	13,90
Les Célèbres Oeufs Meurette des Lyonnais Our Famous Meurette Eggs in Red Wine Sauce	13,80
"Le Caviar des Soyeux" (Salade de Lentilles Vertes au Cervelas) "The Caviar of Silk Worker" (Salad of green lentils with cervelas)	13,90
Assiette des Lyonnais (Pommes de terre aux Harengs, Cervelle des Canuts, Jambon Persillé Lyonnais Platter (Potatoes with Herring, Cheese dip, Home Made Ham Terrine with Parsley)	14,10
Salade Lyonnaise (Croûtons, Œuf Poché et Gros Lardons) Green Salad with Fried Bacon, Soft Poached Egg and Croutons	14,40

Le Chef et son Equipe Utilisent des Produits Frais, Certains Plats Peuvent Parfois Manquer

NOS PLATS

	TTC
Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge Ravioles from Dauphiné (small pasta parcels) au Gratin of the Red Label	20,50
Andouillette à la Fraise de Veau Tirée à la Ficelle (Maison Braillon) Artisanal Tripe Sausage with Veal (Braillon's House)	23,00
Quenelle de Brochet Artisanale de Lyon Sauce Homardine (15mn d'atten Pike Souflé from Little Craftman from Lyon in Lobster Sauce (15 min waiting)	21,00
Tablier de Sapeur dans la Tradition Lyonnaise Apron of Sapeur According to the Tradition	19,50
Parmentier de Bœuf Maison Home Made Parmentier of Beef	19,90
Tête de Veau et sa Sauce Gribiche Calf's Head with Gribiche Sauce	24,00
Filet de Bœuf Sauce Saint Marcellin Beef Filet With Saint Marcellin Sauce	31,00
Filet de Bœuf Sauce Morilles Beef Filet With Morels Sauce	35,60
Poulet au Vinaigre des Mères Lyonnaises Chiken with Vinegar from Lyon Mothers' receipts	21,50

Le Chef et son Equipe Utilisent des Produits Frais, Certains Plats Peuvent Parfois Manquer

NOS FROMAGES

Faisselle à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges Fresh Cheese With Cream or Red Fruits Coulis	6,80
Faisselle Nature Fresh Cheese	6,50
Demi Saint Marcellin Affiné Maison Cellerier Half Cow Cheese of Cellerier House	4,60
Saint Marcellin Affiné Maison Cellerier Cow Cheese of Cellerier House	7,50
Cervelle des Canuts "Brain of Silk Worker" Soft White Cheese with Seasoning and Herbs	7,00

NOS DESSERTS

Tarte aux Pralines Maison dans la Tradition Home Made Traditional Praline Tart (red sweet crust)	7,00
Mi-Cuit au Chocolat Maison et Chantilly Maison Home Made Chocolate Cake with Home Made Wipped Cream	7,40
Crème Caramel Maison Home Made Creme Caramel	6,90
Thé ou Café Très Gourmand Gourmet coffee or Tea (Assortments of Desserts)	8,50
Digestif Très Gourmand Gourmet Digestif (Assortments of Desserts)	11,50
Baba au Rhum Maison et ses Fruits Confits Home Made Baba with Rum and Candied Fruits	8,70
La Poire du Vigneron Pear Poched in Red Wine	7,00
Dessert Glacé Maison aux Pralines et Marc de Bourgogne Home Made Frozen Dessert with Pralines and Marc de Bourgogne	7,50

La liste des allergènes est consultable à l'entrée

The list of allergens is viewed in the hall

MENU GNAFRON

31,90€ TTC

Entrées

Terrine de Pot au Feu Maison
Home Made Terrine of Pot au Feu

Gâteau de Foies de Volaille Maison et son Coulis de Tomates
Home Made Chicken Livers Cake with its Tomato Coulis

Gratinée à l'Oignon Maison
Home Made Onion Soup

Salade de Rigottes de Condrieu
Green Salad with Toasts of Rigotte de Condrieu (local cheese)

Plats

Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge
Ravioles from Dauphiné (small pasta parcels) au Gratin of the Red Label

Poulet au Vinaigre des Mères Lyonnaises
Chiken with Vinegar from Lyon Mothers' receipts

Tablier de Sapeur dans la Tradition Lyonnaise
Apron of Sapeur According to the Tradition

Parmentier de Bœuf Maison
Home Made Parmentier of Beef

Fromages Ou Desserts

Faisselle à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges
Fresh Cheese With Cream or Red Fruits Coulis

Cervelle des Canuts
"Brain of Silk Worker" Soft White Cheese with Seasoning and Herbs

Crème Caramel Maison
Home Made Creme Caramel

La Poire du Vigneron
Traditional Pear Poched in Red Wine

La liste des allergènes est consultable à l'entrée

The list of allergens is viewed in the hall

MENU DES SOYEUX

37,90 €

Entrées

Saucisson (Maison Fanton) Brioché Maison Sauce Vin Rouge
Hot Pork Sausage (Fanton's House) in Home Made Brioche with Red Wine Sauce
Les Célèbres Oeufs Meurette des Lyonnais
Our Famous Meurette Eggs in Red Wine Sauce
"Le Caviar des Soyeux" (Salade de Lentilles Vertes au Cervelas)
"The Caviar of Silk Worker" (Salad of green lentils with cervelas)
Assiette des Lyonnais
(Pommes de terre aux Harengs, Cervelle des Canuts, Jambon Persillé Maison)
Lyonnais Platter
(Potatoes with Herring, Cheese dip, Home Made Ham Terrine with Parsley)
Salade Lyonnaise (Croûtons, Œuf Poché et Gros Lardons Coupés Maison)
Green Salad with Fried Bacon, Soft Poached Egg and Croutons

Plats

Andouillette à la Fraise de Veau Tirée à la Ficelle (Maison Braillon)
Artisanal Tripe Sausage with Veal (Braillon's House)
Quenelle de Brochet Artisanale de Lyon Sauce Homardine
Pike Souflé from Little Craftman from Lyon in Lobster Sauce
Tête de Veau et sa Sauce Gribiche
Calf's Headl with Gribiche Sauce
Filet de Bœuf Sauce Saint Marcellin (sauce morilles sup· 3,5€)
Beef Filet With Saint Marcellin Sauce (morels sauce sup· 3,5€)

Fromages Ou Desserts

Demi Saint Marcellin Maison Cellerier
Half Cow Cheese of Cellerier House
Tarte aux Pralines Maison dans la Tradition
Home Made Traditional Praline Tart (red sweet crust)
Baba au Rhum Maison et ses Fruits Confits
Home Made Baba with Rum and Candied Fruits
Dessert Glacé Maison aux Pralines et Marc de Bourgogne
Home Made Frozen Dessert with Pralines and Marc de Bourgogne
Mi-Cuit au Chocolat Maison et Chantilly Maison
Home Made Chocolate Cake with Home Made Wipped Cream
Café Très Gourmand
Gourmet coffee (Assortments of Desserts)

Les entrées, plats et desserts du menu Gnafron peuvent être inclus dans ce menu.
Starters, main courses and dessert of Gnafron could be included in this menu.