Exemple selon la saison

# La Carte

*La cuisine de la Mère Josserand, depuis 1974*

## POUR COMMENCER :

- **Planche de Saucisson Secs :** 17,00 €
  « Rosette, Saucisson de Lyon et Jésus »
  Charcuterie Bonnard et Charcuterie Laborie, Porc Fermier d'Auvergne.

- **Salade Garnie, Œuf et Harengs doux marinés** 12,50 €

- **Traditionnelle Frisée lyonnaise** 14,60 €
  Lardons, croutons, œuf poché

- **Œufs en « meurette »** (lardons, champignons, oignons) 15,00 €

- **Terrine de la Mère Josserand selon la saison** 15,00 €

- **Salade Verte du Marché Saint Antoine** 7,00 €

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaitre la composition de nos plats.
Travaillant avec des produits frais, certains peuvent venir à nous manquer, merci de votre compréhension.

## NOS SPECIALITES LYONNAISES

- *Tripes à la Lyonnaise ou Tablier de Sapeur, sauce Choron* — *21,50 €*
  *« Selon l'Humeur du Chef »*

- *Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Braillon »* — *24,00 €*
  *Sauce à la Moutarde à l'ancienne,*
  *Croustillant Dauphinois de Pommes de Terre*

- *Onglet de bœuf poêlé* — *25,00 €*
  *Compotée d'Echalottes au Vin Rouge*

- *Quenelle de Brochet « Charcuterie Bonnard »* — *23,90 €*
  *Sauce Nantua et riz Basmati (prévoir 20 minutes)*

- *Saucisson chaud pistaché (halles de Lyon) à la vigneronne* — *21,30 €*
  *Lentilles Vertes du Puy et Pommes « Vapeur »*

- *Supplément Garniture* — *5,50 €*

## LES FROMAGES

- *½ Saint Marcelin « Mère Richard »* — *4,10 €*
- *Saint Marcelin « Mère Richard »* — *7,30 €*
- *Fromage blanc « nature ou crème »* — *5,60 €*
  *Ferme de La Vilardière*
- *Le « chèvre » du Marché Saint Antoine* — *7,30 €*

## LES DESSERTS DU MOMENT A LA VOIX — 7,80 €

*Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaitre la composition de nos plats.*
*Travaillant avec des produits frais, certains peuvent venir à nous manquer, merci de votre compréhension.*

# Les Suggestions de La Mère

*Véritable Paté Croute Tradition*
*« foie gras, canard, trompettes de la mort »* *19,00€*

*Ravioles aux escargots de bourgogne , crème d'ail persillée.* *16,00 €*

*Tête de Veau sauce Hélène Neveu*
*Rectte inchangée depuis 1930* *23,00€*

*Foie de veau déglacé au vinaigre de xérès* *29,00€*