

Trouvailles

Des produits bruts livrés chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

COPEAUX DE COMTÉ AOP 7 €

Vieux comté de la Maison Lavigny dans le Jura, préparé avec du lait de vache Montbéliarde.

JÉSUS 9 €

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA MAISON MILLAS .. 10 €

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

ESCARGOTS EN PERSILLADE 12 €

Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.



Entrées

Histoire de lancer les hostilités.

ŒUF MAYO 3 €

Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.

CERVELLE DE CANUT 7 €

Un incontournable de la région de Lyon. Faisselle, ail, herbes fraîches, échalotes, vinaigre et poivre.

POIREAUX VINAIGRETTE 7 €

Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.

PÂTÉ EN CROÛTE 12 €

Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.

GRATINÉE DES HALLES 9 €

Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.

GÂTEAU DE FOIE 10 €

Mitonné comme chez mamie. Foie de canard et de volaille, lardons, œuf, crème, pain de mie et persil. Servi avec sauce tomate, jus de volaille et frisée.

SALADE DE PISSENLIT À LA LYONNAISE 8 €

Servie avec champignons de Paris fumés par notre brigade, œuf mollet, croûtons bien beurrés, échalote et vinaigrette à l'ail.

TRUITE FUMÉE 12 €

Truite fumée par nos soins, servie avec crème à l'aneth.

Plat Du Jour

DEMANDE À TON SERVEUR!

Mitonné gaiement selon l'inspi de la cheffe.

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE 14 €

Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

TARTARE DE BŒUF 15 €

Bœuf français relevé à la française. Servi avec frites maison ou mesclun.

BAVETTE 19 €

Sauce béarnaise ou sauce marchand de vin. Servie avec frites maison.

PÊCHE DU MOMENT 19 €

Lieu noir, purée de carottes et cardamome, carottes fanes rôties, ail des ours et beurre blanc à l'orange.

VÉGÉ DU MOMENT 17 €

Risotto d'épeautre, crème d'épinard et menthe, petits pois, asperges vertes, crumble pain noisettes et salade d'herbes.

Desserts

SAINT-MARCELLIN 12 €

Aussi servi en demi-portion pour 8€

Sourcé puis affiné par nos amis de la Fromagerie Mons. Servi avec chutney d'abricot sec et citron vert.

PARIS-BREST 9 €

Le classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.

MOUSSE AU CHOCOLAT 9 €

Caramel au chocolat, grué et tuile de cacao, fleur de sel.

GÂTEAU MILLE-CRÊPES AUX PRALINES ROSES 10 €

Crêpes faites maison, ganache et praliné aux pralines roses de chez Pralus, crème montée légèrement vanillée.

CRÈME BRÛLÉE 9 €

À la vanille de Madagascar. Un grand classique inégalable.

PAVLOVA FRAISE ET CITRON 9 €

Meringue croustillante, marmelade fraise, ganache montée au citron, fraises fraîches, citron et coulis fraise.

FINANCIER AUX PRALINES ROSES 3 €

Pour se maquer avec ton café.



BRASSERIE
DES DEUX RIVES

menu midi

Our Findings

Little gems delivered each week by the best farmers in the region.

- SLICED COMTÉ CHEESE** 7 €
Montbéliarde Cow Cheese from Maison Lavigny made in Jura.
- JESUS** 9 €
Dried artisanal salami that we took the time to unearth, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes. You won't find anything like it.
- TRUFFLED SAUCISSON** 10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.
- AUVERGNE SNAILS** 12 €
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.



Starters

Let's get the good things started.

- FREE-RANGE EGGS WITH MAYO** 3 €
Homemade mayonnaise and chives.
- CERVELLE DE CANUT** 7 €
When in Lyon, a local must-have staple. Local cottage cheese, fresh herbes, shallots, vinegar and black pepper.
- LEEKS WITH VINAIGRETTE** 7 €
The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.
- PÂTÉ EN CROÛTE** 12 €
Very buttery crust pastry from our pastry chef, Porto jelly, pig, poultry liver mousse and pistachios.
- ONION SOUP** 9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.
- LYONNAIS LIVER CAKE** 10 €
Cooked just like at grandma's. Duck and poultry liver, bacon, egg, cream, bread and parsley. Served with tomato sauce, poultry juice and frisée.
- DANDELION LYONNAISE SALAD** 8 €
Served with homemade smoked mushrooms, soft-boiled egg, buttered croutons, shallot and garlic vinaigrette.
- SMOKED TROUT** 12 €
Home-smoked trout served with dill cream.

Today's Special

ASK YOUR WAITER!

Cheerfully cooked according to the cheffe inspiration.

Mains

Nothing new, but well done.

- SAUSAGE AND MASH** 14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.
- TARTARE** 15 €
Raw french beef, mixed with herbs and spices. Served with homemade fries or mixed leaves.
- BEEF FLANK STEAK** 19 €
Bearnaise sauce or red wine sauce. Served with homemade fries.
- CATCH OF THE DAY** 19 €
Saithe, carrot and cardamom purée, roasted carrot tops, wild garlic and orange beurre blanc.
- VEGGIE!** 17 €
Spelt risotto, spinach and mint cream, fresh peas, green asparagus, bread and hazelnut crumble and herby salad.

Desserts

- SAINT-MARCELLIN** 12 €
Also served as a half-portion for 8€
Sourced and aged by our friends at Fromagerie Mons. Served with a dried apricot and lime chutney.
- PARIS-BREST** 9 €
The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.
- CHOCOLATE MOUSSE** 9 €
Chocolate caramel, cocoa nibs, chocolate crisp and fleur de sel.
- LAYERED PINK PRALINES CRÊPES CAKE** 10 €
Home-made pancakes, ganache and praline with pink pralines from Pralus, vanilla whipped cream.
- CRÈME BRÛLÉE** 9 €
With lots of Madagascar vanilla. An unbeatable french classic.
- STRAWBERRY AND LEMON PAVLOVA** 9 €
Crispy meringue, strawberry marmalade, lemon ganache, fresh lemon, strawberries and strawberry coulis.
- PINK PRALINES FINANCIER** 3 €
To match your coffee.

