

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 Lacane 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.
- FINGER DE BOUDIN NOIR** 8 €
 Nos nuggets à nous, du boudin noir fait maison à la sauce Nouvelle Garde, compote de pomme.
- SAUCISSON BRIOCHÉ** 11 €
 Brioche de la pâtissière, saucisson pistaché de la charcuterie Bobosse, salade frisée et sauce au porto.
- 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.

Les Spécialités

Ce que la maison fait de mieux.

- CÔTE DE COCHON**
24€ par personne - pour 2 mangeurs
 Côte de cochon cuite toute la nuit à basse température, jus de volaille, persil et citron. Servie avec gratin dauphinois.
- VOLAILLE AUX ÉCREVISSES**
26€ par personne - pour 2 mangeurs
 Volaille fermière cuite sous-vide dans sa bisque puis rôtie au four. Servie avec bisque au jus de volaille, écrevisses et riz pilaf bien beurré. Un plat emblématique Lyonnais que l'on doit au Chef Auguste Escoffier.

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€
 Sourced 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, gruë 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.
- ÎLE FLOTTANTE À PARTAGER** 16 €
 Blanc-manger, caramel et crème anglaise vanillée, amandes concassées et chouchous amandes.



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.	
BLACK PUDDING FINGERS	8 €
Nuggets, our way ! Homemade black pudding, fried and topped with an apple chutney.	
SAUCISSON BRIOCHÉ	11 €
Brioche from our pastry chef, typical pistachio sausage from Lyon, curly salad and Porto sauce.	
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.	

Specialties

What the house does best.

PORK CHOP
24€ per person - for 2 people
Slow-cooked pork chop, 8h simmered gravt, parsley and lemon. Served with gratin dauphinois.
POULTRY WITH CRAYFISH
26€ per person - for 2 people
Free-range poultry cooked sous-vide in a seafood bisque then roasted in the oven. Served with seafood and chicken jus bisque, crayfish and buttery rice pilaf. An emblematic Lyonnais dish created by Chef Auguste Escoffier.

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.	
ÎLE FLOTTANTE TO SHARE	16 €
Also known as floating island. Blancmange, vanilla caramel, vanilla custard, slivered almonds and caramelised almonds.	

