

BRASSERIE
DES DEUX RIVES
menu weekend

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 Lacauene 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-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 froid avec sauce tomate, jus de volaille et frisée.

SAUCISSON BRIOCHÉ 11 €
 Brioche de la pâtissière et saucisson pistaché de la charcuterie Bobosse. Servi avec 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.

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, viennoise amandes-aneth, purée de fenouil, sauce vierge au citron, fenouil, herbes fraîches et coques. Condiment au citron, fenouil croquant et amandes torréfiées.

VÉGÉ DU MOMENT 17 €
 Risotto d'épeautre, Ossau-Iraty, 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 6€
 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. Mouseline, 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.

SABLÉ BRETON FRAISE ET VANILLE 9 €
 Sablé breton maison, ganache montée vanille, fraises fraîches et en marmelade.

FINANCIER AUX PRALINES ROSES 3 €
 Pour se maquer avec ton café.



BRASSERIE
DES DEUX RIVES
menu weekend

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.
- LEEK WITH VINAIGRETTE** 7 €
 The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.
- PÂTÉ-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 cold tomato sauce, poultry juice and frisée.
- SAUCISSON BRIOCHÉ** 11 €
 Brioche from our pastry chef, pistachio sausage from Bobosse charcuterie. Served with frisée salad and porto wine.
- 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.

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, almond and dill Viennoise, fennel purée, virgin lemon-fennel sauce with fresh herbs and cockles. Lemon condiment, crunchy fennel and roasted almonds.
- VEGGIE!** 17 €
 Spelt risotto, Ossau-Iraty cheese, 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 6€
 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.
- STRAWBERRY AND VANILLA BRETON SHORTBREAD** 9 €
 Home-made Breton shortbread with vanilla whipped ganache, fresh strawberries and jam.
- PINK PRALINES FINANCIER** 3 €
 To match your coffee.

