



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES

CAFÉ DE LYON



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Cuisine de saison proposée par le chef Samir Mahboub.

Nous proposons un menu à 29,9 € : {Entrée - Plat - Dessert} à choisir avec la mention [MENU]

Liste des allergènes sur demande.

Entrées

Pâté croûte du chef seul ou à partager, chutney de saison	15,00 €
Salade de pois chiche, gingembre, yaourt tahini, socca [VÉGÉTARIEN]	9,90 €
Vichyssoise, crème montée, combava [MENU][VÉGÉTARIEN]	9,00 €
Asperges blanches, sabayon et vinaigrette au pralin, câpres frits [VÉGÉTARIEN]	11,50 €
Saumon gravlax, betteraves, mayonnaise céleri	10,90 €

Plats

Tartare de boeuf charolais (FR), pommes de terre sautées, salade (cacahuètes)	22,90 €
Bavette de boeuf Angus (UE), pommes de terre sautées, salade, sauce tartare	24,90 €
Carré d'agneau(UE) cuit à basse température, lentilles du Puy, échalote confite	29,90 €
Lieu jaune snacké, aioli de patate douce, légumes cuits vapeur, oeuf dur [MENU]	21,90 €
Magret de canard (FR), butternut rôti aux épices, pleurotes, jus de canard	32,00 €
Chou-fleur rôti au zaatar, chou, vierge de kiwi, agrumes [MENU] [VÉGÉTARIEN]	21,00 €
Salade de pois chiche, gingembre, yaourt tahini, socca (plat) [VÉGÉTARIEN]	17,90 €

Fromages

Demi Saint-Marcellin	6,50 €
Assiette de fromages	12,00 €
Cervelle des Canuts [MENU]	6,90 €
Fromage blanc* [MENU] *nature, coulis ou crème	5,90 €
Faisselle* *nature, coulis ou crème	6,50 €

Desserts

Café gourmand	9,90 €
Pavlova fraise, ganache chocolat blanc, verveine	10 €
Mousse chocolat [MENU]	7,90 €
Pomme, coing, streusel pécan, vanille	9,90 €
Glacier des Alpes 2 boules [MENU]	5,90 €

Menu Petit Lion (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet maison ou Croque saumon maison, un accompagnement & 1 boule de glace ou fromage blanc	14,90 €
---	---------

Prix nets service compris, règlements acceptés : espèces, cartes bancaires, tickets restaurants.