CAFÉ DE LYON

Les Toques Blanches Lyonnaises

Association Française des Maîtres Restaurateurs

Cuisine de saison proposée par le chef Samir Mahboub.

*Nous proposons **un menu à 29,90 €** : {Entrée - Plat - Dessert} à choisir avec la mention* [MENU]

Entrées

Pâté croûte du chef seul ou à partager, chutney de saison	15,9 €
Salade Cobb, Iceberg, lard & poulet, avocat, fromage bleu de Savoie, oeuf confit	10,5 €
Velouté de potimarron, curcuma, ail rôti [MENU][VÉGÉTARIEN]	9,0 €
Tempura de langoustine, sauce aux câpres	9,9 €
Asperges, sauce mimosa, pancetta croustillante	10,5 €

Plats

Tartare de boeuf charolais (FR), pommes de terre sautées, salade (cacahuètes)	23,9 €
Bavette de boeuf Angus (UE), pommes de terre sautées, salade, sauce tartare	25,9 €
Cabillaud snacké, polenta, purée de carotte Galanga, légumes vapeur, sauce citron, olives	27,5 €
Lingue (poisson) marinée à l'harissa, semoule, petits légumes, pois chiche, vierge verte [MENU]	22,5 €
Filet de canette (FR) snacké, panais, sauce Albufera (fond blanc pimenté)	28,0 €
Farinata (galette de pois chiches), épinards, burratina, zaatar [MENU] [VÉGÉ]	21,0 €
Salade Cobb, Iceberg, lard & poulet, avocat, fromage bleu de Savoie, oeuf confit	19,5 €

Fromages

Demi Saint-Marcellin	6,9 €
Assiette de fromages	12,0 €
Cervelle des Canuts [MENU]	6,9 €
Fromage blanc* [MENU] **nature, coulis ou crème*	5,9 €
Faisselle *(nature, coulis ou crème)* **nature, coulis ou crème*	6,5 €

Desserts

Café gourmand	9,9 €
La bulle gourmande	18,9 €
Mousse chocolat [MENU]	7,9 €
Moelleux marron, crème fouettée marron, gel yuzu	10,9 €
Chartreuse, menthe, crumble citron & herbes fraîches	10,0 €
Glacier des Alpes 2 boules [MENU]	5,9 €

Cocktails desserts

Espresso Martini	9,5 €
Irish Coffee	9,5 €

Menu Petit Lion 🐾 (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet maison ou Croque saumon maison, un accompagnement & 1 boule de glace ou fromage blanc	15,9 €

Liste des allergènes sur demande.

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