



CAFÉ DE LYON

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 €
Soupe de betterave, sauce yaourt, menthe & anchois [MENU][VÉGÉTARIEN]	9,0 €
Oeuf mollet croustillant à la noisette, velouté parmentier, jambon truffé	11,5 €

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 €
Poules à la plancha, aubergines rôties et son caviar, tomates anciennes, sauce Ponzu	27,5 €
Lieu noir snacké, risotto de fregola sarda aux moules, sauce chorizo [MENU]	22,5 €
Côte de veau (FR, 350gr), pleurottes et shitake, gnocchi, jus de veau	34,9 €
Farinata (galette de pois chiches), épinards, burrata, 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 €
Pêche, chantilly à la ginger beer, sorbet pêche, pralin amande amère	10,9 €
Nougat glacé au miel, pistaches et amandes	9,5 €
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.