



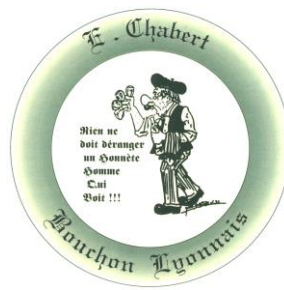
Cuisine entièrement "faite Maison"

LES ENTREES

	<i>Saladier Lyonnais (harengs, pommes à l'huile, museau de bœuf pied de veau, cocos)</i> <i>herrings and potatoes salad, beef muzzle, white beans, cuckoopint</i>	12,50 €
	<i>Salade de lentilles et sa poitrine roulée tiède</i> <i>Lentils and warm rolled pork belly</i>	12,50 €
	<i>Ravioles, crème de roquefort et croûtons dorés</i> <i>Small raviolis stuffed with cheese and herbs, blue cheese creamy sauce and croutons</i>	12,50 €
	<i>Œuf en meurette (lardons, champignons, sauce vin rouge, croûtons)</i> <i>Egg en meurette (bacon, mushrooms, red wine sauce, croutons)</i>	12,50 €
	<i>Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché)</i> <i>Green frizzy salad with pieces of bread, bacon cubes and poached egg</i>	14,50 €
	<i>Gâteau de foies de volaille, crème à la fleur de thym</i> <i>Chicken liver cake with thyme and cream sauce</i>	15,00 €
	<i>LE GNAFRON (flan d'andouillette aux choux, crème d'ail) (Prix GNAFRON 88)</i> <i>Chitterlings pork sausage's and cabbage's cake, garlic sauce</i>	15,00 €
	<i>Chausson feuilleté à la béchamel, au fromage de chèvre et sa petite salade</i> <i>Puff pastry whith béchamel and hot goat cheese, baby salad</i>	15,00 €
	<i>Terrine de queue de bœuf « Maison » et ses condiments</i> <i>Homemade terrine deer with sauteed mushrooms "Homemade"</i>	14,50 €
	<i>Foie gras frais de canard "maison", compotée de figues, pain d'épice "maison" grillé</i> <i>Homemade fresh «Foie Gras», stewed figs, grilled gingerbread</i>	25,00 €
	<i>Saumon fumé par nos soins dans notre fumoir avec ses toasts</i> <i>Smoked salmon and toast, slightly salted butter</i>	19,50 €
	<i>La douzaine d'escargots à la Bourguignonne</i> <i>Dozens of snails with garlic butter</i>	18,50 €
	<i>Pâté en crôte artisanal « Daniel Ancel » et ses condiments</i> <i>Meat pie in crust</i>	16,50 €
	<i>Salade frisée aux oreilles de cochons confites déglacées au vinaigre</i> <i>Frisee salad with candied pigs ears deglazed with vinegar</i>	12,50 €

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



Cuisine entièrement "faite Maison"

LES SUITES

	Gras double sauté aux oignons confits – Pommes vapeur <i>Tripes cooked with white wine and onions - Steamed potatoes</i>	17,00 €
	La "grosse" quenelle de Brochet (fabrication artisanale) au coulis d'écrevisses <i>Pike quenelle (made by craftsman) with crayfishes sauce</i>	20,50 €
	Brandade de morue, maison et sa petite salade <i>Homemade cod brandade and baby salad</i>	17,00 €
	Tablier de sapeur, sauce gribiche – Pommes vapeur <i>Tripes coated with crumbs, mayonnaise with caper and pickled gherkins - Steamed potatoes</i>	17,00 €
	Tête et langue de veau, ravigote aux herbes <i>Veal head and tongue, herbs and vinegar sauce</i>	18,90 €
	Andouillette gastronomique "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce moutarde <i>Chitterling's veal sausage, mustard sauce</i>	21,50 €
	Gratin d'andouillette à la moutarde <i>Chitterling's pork sausage gratin with mustard</i>	17,00 €
	Bavette d'aloyau de bœuf à la pointe d'ail, paillasson de pommes de terre <i>Flank steak of garlic butter, potatoes</i>	20,00 €
	Fricassée de volaille à la crème de St Marcellin, riz <i>Chicken fricassee with creamy cheese sauce, rice</i>	19,00 €
	Boudin noir aux deux pommes <i>Black pudding with apple and potatoes</i>	17,00 €
	L'Assiette Chabert : Saucisson chaud aux lentilles confites, andouillette moutarde, pommes sautées <i>Hot pork sausage with lentils and chitterling's veal sausage, lyonnaise potatoes</i>	19,50 €
	Filet de bœuf au poivre mignonette, gratin dauphinois <i>Beef filet with pepper creamy sauce, potatoes gratin</i>	28,50 €
	Fricassée de rognons et de ris de veau aux morilles et gratin dauphinois <i>Fricassee of veal's kidneys and sweetbreads, morels creamy sauce, potatoes gratin</i>	28,50 €
	Grenouilles à la persillade "comme en Dombes" <i>Frogs in a garlic and parsley butter</i>	25,50 €
	Magret de canard, sauce au foie gras – Pommes paillasson <i>Slice of duck's meat, creamy foie gras sauce - Potatoes</i>	25,50 €
	Saucisson chaud, cervelle de canut et pommes vapeur <i>Hot Pork sausage, white cheese with herbs and garlic, steamed potatoes</i>	17,50 €
	Pavé de saumon sauce à l'oseille, tagliatelles <i>Salmon with creamy sorrel sauce, pasta</i>	19,50 €
	Mironton de noix de joue de bœuf – Gratin de macaroni <i>"Mironton" Beef stew – macaroni in gratin (pasta)</i>	19,00 €

Origine des viandes : U.E, Allemagne, Irlande

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte

11 Rue des Marronniers – 69002 LYON – TEL : 04 78 37 01 94 – FAX : 04 78 37 79 18
Site Internet : chabertrestaurant.fr



MENU LYONNAIS 21,90 €

Saladier Lyonnais (museau de bœuf, cocos, harengs pommes à l'huile, pieds de veau)

Beef's muzzle, white beans, veal foot, kipper and potatoes salad

Ou

Salade de lentilles et sa poitrine roulée tiède

Lentils and warm rolled pork belly

Ou

Ravioles, crème de roquefort et croûtons dorés

Small raviolis stuffed with cheese and herbs in blue cheese creamy sauce, bread cubes

Ou

Salade frisée aux oreilles de cochons confites déglacées au vinaigre

Frisee salad with candied pigs ears deglazed with vinegar

Ou

Œuf en meurette (lardons, champignons, sauce au vin rouge, croûtons)

Egg en meurette (bacon, mushrooms, red wine sauce, croutons)

Ou

Terrine de queue de bœuf "Maison" et ses condiments

Homemade Beef tail's terrine and condiments

Gratin d'andouillette à la moutarde

Chitterling's pork sausage gratin with mustard

Ou

Gras double sauté aux oignons confits

Tripe's cocked with white wine and onions

Ou

Tête et langue de veau, ravigote aux herbes (sup 2,00 €)

Veal's head and tongue, herbs and vinegar sauce (sup 2,00 €)

Ou

Brandade de morue maison et sa petite salade

Homemade Cod brandade and baby salad

Ou

Tablier de sapeur, sauce gribiche

Tripe's coated with crumbs, mayonnaise with caper and picked gherkins

Ou

Boudin noir aux deux pommes

Black pudding with apple and potatoes

Ou

Saucisson chaud, cervelle de canut et pommes vapeur

Hot Pork sausage, white cheese with herbs and garlic, steamed potatoes

Cervelle de canut ou fromage blanc à la crème ou fromage à l'huile

White cheese with herbs and garlic or white cheese with cream and sugar or cheese in oil

Ou

Desserts d'Eugénie au choix ou Café gourmand (sup. 4,20 €)

Desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



MENU D'EMILE 30,50 €

Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, oeuf poché)
Green frizzy salad with pieces of bread, bacon cubes and poached egg

Ou

Gâteau de foies de volaille, crème à la fleur de thym
Chicken liver cake with thyme and creamy sauce

Ou

GNAFRON (Flan d'andouillette aux choux, crème d'ail), Prix GNAFRON 88
Chitterlings veal sausage's and cabbage's cake, garlic sauce

Ou

Chausson feuilleté à la béchamel, au chèvre chaud et sa petite salade
Puff pastry with warm goat cheese, baby salad

Ou

Pâté en croûte artisanal du « Père Anselme » et ses condiments
Meat pie in crust

La "grosse" quenelle de brochet (artisanale) au coulis d'écrevisses (sup. 2.00 €)
Pike quenelle (made by craftsman) with crayfishes sauce

Ou

L'assiette Chabert : Saucisson chaud aux lentilles confites, andouillette moutarde, pommes sautées
Hot pork sausage with lentils and chitterling's sausage, lyonnaise potatoes

Ou

Bavette d'aloïau de bœuf à la pointe d'ail, paillason de pommes de terre
Flank steak of garlic butter, potatoes

Ou

Fricassée de volaille à la crème de St Marcellin, riz
Chicken fricassee with creamy cheese sauce, rice

Ou

Pavé de saumon à l'oseille, tagliatelles
Salmon with creamy sorrel sauce, pasta

Ou

Andouillette gastronomique "tirée à la ficelle" de chez BRAILLOIN, sauce moutarde
Chitterling's veal sausage, mustard creamy sauce

Ou

Mironton de noix de joue de bœuf, Gratin de macaroni (sup. 2,00 €)
"Mironton" beef stew macaroni in gratin (pasta) (sup. 2,00 €)

Cervelle de canut ou fromage blanc à la crème ou fromage à l'huile ou ½ Saint Marcellin
Fresh cheese with garlic and herbs or fresh white cheese or cheese in oil or 1/2 St Marcellin

Ou

Desserts d'Eugénie au choix ou Café gourmand (sup. 4,20 €)
Choice desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweets and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte



Cuisine entièrement "faite Maison"

MENU DES MARRONNIERS

44,50 €

Foie gras frais de canard "maison", compotée de figes, pain d'épices grillé "maison"
Homemade fresh «Foie Gras», with stewed figs, homemade grilled gingerbread

Ou

Saumon fumé par nos soins dans notre fumoir avec ses toasts
Home smoked salmon and toast, slightly salted butter

Ou

Douzaine d'escargots à la Bourguignonne
Dozen of snails with garlic butter

Filet de bœuf au poivre mignonette, gratin dauphinois (sup. 3,00 €)
Beef filet with pepper creamy sauce, potatoes gratin (sup. 3,00 €)

Ou

Grenouilles à la persillade "comme en Dombes"
Frogs in a garlic and parsley butter

Ou

Fricassée de rognons et ris de veau aux morilles et gratin dauphinois (3,00€)
Fricassee of veal's kidneys and sweetbreads, morels creamy sauce, potatoes gratin (3,00€)

Ou

Magret de canard, sauce au foie gras, pommes paillasson (sup. 2,50€)
Slice of duck's meat, creamy foie gras sauce, potatoes (sup. 2,50 €)

Fromage blanc à la crème ou Cervelle de canut ou chèvre à l'huile ou 1/2 St Marcellin
Fresh white cheese or fresh cheese with garlic and herbs or cheese in oil or 1/2 St Marcellin

Desserts d'Eugénie au choix ou café gourmand (sup. 4,20 €)
Choice of desserts or Gourmet coffee (coffee or tea with sweet and small pastry) (sup. 4,20 €)

Prix Nets

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte