












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, cuckoo pint</i> | 11,50 € |
|  | <i>Ravioles, crème de roquefort et croûtons dorés</i>
<i>Small raviolis stuffed with cheese and herbs, blue cheese creamy sauce and croutons</i> | 11,50 € |
|  | <i>Oeuf en meurette</i>
<i>Poached egg in red wine sauce</i> | 12,00 € |
|  | <i>Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, oeuf poché)</i>
<i>Green frizzly salad with pieces of bread, bacon cubes and poached egg</i> | 14,00 € |
|  | <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> | 14,50 € |
|  | <i>Chausson feuilleté à la béchamel, au fromage de chèvre et sa petite salade</i>
<i>Puff pastry with béchamel and hot goat cheese, baby salad</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> | 23,50 € |
|  | <i>Saumon fumé par nos soins dans notre fumoir avec ses toasts</i>
<i>Smoked salmon and toast, slightly salted butter</i> | 18,50 € |
|  | <i>Pâté en croûte artisanal "Daniel Ancel" et ses condiments</i>
<i>Meat pie (puff pastry with meat coldloaf)</i> | 15,50 € |

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

- | | | |
|--|---|---------|
|  | La "grosse" quenelle de Brochet (fabrication artisanale de Pascal Bonhomme) au coulis d'écrevisses
<i>Pike quenelle (made by craftsman) with crayfishes sauce</i> | 20,50 € |
|  | Tablier de sapeur (origine France), sauce gribiche – Pommes vapeur
<i>Tripes coated with crumbs, mayonnaise with caper and pickled gherkins - Steamed potatoes</i> | 16,50 € |
|  | Tête et langue de veau (origine France), ravigote aux herbes
<i>Veal head and tongue, herbs and vinager sauce</i> | 18,90 € |
|  | Andouillette gastronomique "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON (origine France), sauce moutarde
<i>Chitterling's veal sausage, mustard sauce</i> | 21,50 € |
|  | Gratin d'andouillette (origine France) à la moutarde
<i>Chitterling's pork sausage gratin with mustard</i> | 17,00 € |
|  | Bavette d'ailoyau de bœuf à la pointe d'ail, paillasson de pommes de terre
<i>Flank steak of garlic butter, potatoes</i> | 19,00 € |
|  | Fricassée de volaille (origine France) à la crème de St Marcellin, riz
<i>Chicken fricassée with creamy cheese sauce, rice</i> | 18,50 € |
|  | Boudin noir (origine France) aux deux pommes
<i>Black pudding with apple and potatoes</i> | 16,50 € |
|  | Filet de bœuf au poivre mignonette, gratin dauphinois
<i>Beef filet with pepper creamy sauce, potatoes gratin</i> | 27,50 € |
|  | Grenouilles (origine Vietman) à la persillade "comme en Dombes"
<i>Frogs in a garlic and parsley butter</i> | 24,50 € |
|  | Magret de canard (origine France), sauce au foie gras – Pommes paillasson
<i>Slice of duck's meat, creamy foie gras sauce – Potatoes</i> | 25,50 € |
|  | Saucisson chaud pistaché (chicago) (origine France), cervelle de canut et pommes vapeur
<i>Hot Pork sausage with pistachio, white cheese with herbs and garlic, steamed potatoes</i> | 17,50 € |
|  | Paré de saumon sauce à l'oseille, tagliatelles
<i>Salmon with creamy sorrel sauce, pasta</i> | 19,50 € |

Origine des viandes et poissons : Voir l'ardoise

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 21,50€

saladier Lyonnais (museau de bœuf, cocos, harengs pommes à l'huile, pieds de veau)
Muzzle beef, cocos beans, herring potatoes with oil, veal feet

Ou

Ravioles, crème de roquefort et croûtons dorés
Small raviolis stuffed with cheese and herbs in roquefort cheese creamy sauce, golden croutons

Ou

Œuf en meurette
Poached egg in red wine sauce

Gratin d'andouillette à la moutarde
Chitterling's pork, sausage gratin with mustard

Ou

Tête et langue de veau, ravigote aux herbes (supp. 2.00€)
Cal's head and tongue, herbs and vinegar sauce (supp. 2.00€)

Ou

Tablier de sapeur, sauce gribiche
Tripe's coated with crumbs, mayonnaise ith caper and pickled gherkins

Ou

Boudin noir aux deux pommes
Black pudding with apple and potatoes

Ou

Saucisson chaud pistaché (Chicago), cervelle de canut et pommes vapeur
Hot Pork sausage with pistachio, white cheese with herbs and garlic, steamed potatoes

Cervelle de canut ou fromage blanc à la crème
White cheese with herbs and garlic or white cheese with cream and sugar or chees in oil

Ou

Desserts d'Eugénie au choix ou café gourmand (supp. 4.20€)
Choice desserts or gourmet coffee (with sweets and small pastry (supp. 4.20€)

Prix nets



MENU D'EMILE 29,90 €

- Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, oeuf poché)*
Green frizzy salad with pieces of bread, bacon cubes and poached egg
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" et ses condiments
Meat pie (puff pastry with meat coldloaf)

- La "grosse" quenelle de brochet (artisanale Pascal Bonhomme) au coulis d'écrevisses (sup. 2.00 €)*
Pike quenelle (made by craftsman) with crayfishes sauce
ou
Bavette d'ailoyau 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 "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce moutarde
Chitterling's veal sausage, mustard creamy sauce

- Cervelle de canut ou fromage blanc à la crème ou fromage à l'huile ou 1/2 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

BOUCHON LYONNAIS
Lyonnaiseries



Cuisine entièrement "faite Maison"



CHABERT & FILS
Cochonnailles

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,
servi avec ses toasts**

Home smoked salmon and toast, slightly salted 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

**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

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