



LES CLASSIQUES LYONNAIS

Pâté croûte au foie gras et truffe		9€
Andouillette lyonnaise, sauce moutarde		14€
Brioche toastée, saucisson pistaché, sauce vin rouge		15€
Cuisses de grenouilles en persillade		15€
Salade Lyonnaise		14€
Quenelle de Brochet, bisque de langoustine		14€



STREET FOOD

Kebab d'andouillette	14€
Le Corn Dog	8€
Saint-Marcellin rôti en brioche, thym et miel	8€
Frites de quenelles, mayonnaise à la langoustine	10€
Nuggets de ris de veau, sauce gribiche	11€
Croquettes Lyonnaises	8€



NOS PLANCHES

Planche découverte à partager - petite	20€
<hr/>	
Planche découverte à partager - moyenne	45€
<i>2 verre de vins offerts</i>	
<hr/>	
Planche découverte à partager - grande	80€
<i>une bouteille de vin offerte</i>	
<hr/>	



NOTRE FORMULE DES GONES

Formule à 15€

Le plat du jour

–

Un verre de vin, une bière
ou un soft

Plat seul – 12€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats :



Tous nos plats sont élaborés sur place
à partir de produits bruts



Sans Gluten





NOS ALCOOLS

Nos bouteilles de rouges | 75cl

AOP Côtes du Rhône Famille Perrin	28€
AOC Côtes du Rhône Bosquet des Boiron	29€
AOP Vacqueyras Famille Perrin	36€

Nos bouteilles de blancs | 75cl

Vin de pays Coteaux de l'Ardèche, Maison L. LATOUR	31€
AOC Côtes du Rhône	29€
AOC Chablis la Chablisienne	36€

IGP Vin du pays du Var, Domaine de Gavoty | verre 15cl

Rouge	5€
Blanc	5€
Rosé	4€

IGP Vin du pays du Var, Domaine de Gavoty | pot lyonnais 50cl

Rouge	11€
Blanc	11€
Rosé	10€

Nos bières | 33cl

BDL micro brasseur (IPA, PALE ALE)	4€
------------------------------------	----



NOS SOFTS

Softs

2.5€



LYON'S CLASSICS

Pâté croûte with foie gras and truffles	9€
Andouillette Lyonnaise, mustard sauce 	14€
Brioche toaster, pistachio sausage, red wine sauce	15€
Frogs' legs in parsley butter	15€
Lyonnaise salad	14€
Pike quenelle, langoustine bisque	14€



STREET FOOD

Andouillette Kebab	14€
The Corn Dog	8€
Roasted Saint-Marcellin in brioche, thyme and honey	8€
Puffed fries with langoustine mayonnaise	10€
Sweetbread nuggets with gribiche sauce	11€
Lyonnaise Croquettes	8€



OUR BOARDS

discovery board to share - small	20€
<hr/>	
discovery board to share - medium	45€
<i>2 complimentary glasses of wine</i>	
<hr/>	
discovery board to share - large	80€
<i>a complimentary bottle of wine</i>	
<hr/>	



OUR "GONES" FORMULA

Menu at €15

Dish of the day

–

A glass of wine, a beer
or a soft drink

Dish only – 12€

We can provide you with a list of the allergens present in our dishes:



All our dishes are prepared on the
premises from raw ingredients.



Free Gluten





OUR ALCOHOL

Our bottles of red wine | 75cl

AOP Côtes du Rhône Famille Perrin	28€
AOC Côtes du Rhône Bosquet des Boiron	29€
AOP Vacqueyras Famille Perrin	36€

Our bottles of white wine | 75cl

Vin de pays Coteaux de l'Ardèche, Maison L. LATOUR	31€
AOC Côtes du Rhône	29€
AOC Chablis la Chablisienne	36€

IIGP wine of pays du Var, Domaine de Gavoty | glass 15cl

Red wine	5€
White wine	5€
Rose wine	4€

IIGP wine of pays du Var, Domaine de Gavoty | "pot Lyonnais" 50cl

Red wine	11€
White wine	11€
Rose wine	10€

Our beers | 33cl

BDL micro brasseur (IPA, PALE ALE)	4€
------------------------------------	----



OUR SOFTS DRINKS

Softs

2.5€
