



LE PETIT
LÉON
Depuis 1904

CARTE DE L' AUTOMNE 2019

ENTREES

Os à moëlle en gouttière, toasts moutardés et salade verte	14
Oeuf fermier poché, sauce vigneronne, toasts et poêlée de champignons	14
Mousseline de volaille, crème aux morilles	14
Saumon d'Ecosse mariné, crème citronnée et pain de campagne grillé	23
Nougat de foie gras de canard français, chutney de fruits de saison, pain de campagne	21
Salade lyonnaise avec ses gros lardons, croûtons et oeuf poché	15 entrée / 19 plat
Pâté en croûte de foie gras et ris de veau au vin jaune, cornichons et salade verte	16
Salade de pieds de veau comme l'aimait Jean Vignard* <i>*Chef du restaurant étoilé « Chez Juliette » à Lyon, également maître d'apprentissage d'Alain Chapel et Pierre Gagnaire</i>	13
Terrine Franc - Comtoise au comté, vin jaune et morilles, cornichons et salade verte	14
Ragoût d'escargots de Bourgogne et pieds de cochon	15

PLATS

Quenelle de brochet, sauce homardine et riz blanc	22
Filet de truite à la Grenobloise, pommes de terres vapeur	23
Poisson du jour	18
Poulet fermier au vinaigre, poêlée de champignons et pommes de terre sautées	22
Entrecôte de Boeuf Herdshire 250g. au beurre d'Étrez, pommes de terre sautées et salade verte	29
Pieds de cochon confits et désossés, servis en ballotine, jus au xéres, pommes de terre sautées et salade verte	25
Côte de cochon fermier, rôtie en cocotte, poêlée de champignons et pommes de terre sautées	28
Gratin de tripes à la tomate, salade verte	16
Volaille de Bresse à la crème d'Étrez, riz blanc	31

Plats élaborés sur place à base de produits de saison. Nos viandes et volailles proviennent de France et d'U.E.
Pour une fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets en Euros, taxes et service compris.