



LE PETIT
LÉON

Depuis 1904

CARTE DE L'ÉTÉ 2019

ENTREES

Os à moëlle en gouttière, croûtons et salade verte	14
Buratta des Pouilles, petite ratatouille froide	16
Tartare de daurade, sauce Thai	22
Saumon d'Ecosse mariné, blinis, crème citronnée et oeufs d'Avruga	27
Nougat de foie gras de canard français, chtuney de fruits et agrumes, pain de campagne	21
Salade lyonnaise avec ses gros lardons, croûtons et oeuf poché	14 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*	12
<small>*Chef du restaurant étoilé « Chez Juliette » à Lyon, également maître d'apprentissage d'Alain Chapel et Pierre Gagnaire</small>	
Terrine de cochon fermier confit, sauce tartare et salade verte	16
La salade niçoise de ma grand-mère, son oeuf poché et pain grillé à l'huile d'olive	20

PLATS

Gratin de tripes à la lyonnaise, salade verte	16
Quenelle de brochet, sauce homardine et riz blanc	21
Poulet fermier « Célestine »	22
Pomme de ris de veau au beurre d'Étrez, compotée de pommes de terre truffée	38
Entrecôte de Boeuf Herdshire 250g: au beurre d'Étrez, écrasée de pommes de terre, sauce vigneronne	29
Tartare de Boeuf, pommes de terre sautées et salade verte	20
Dos de cabillaud, petite ratatouille, sauce normande	28
Poisson du jour	18

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.