



LE PETIT
LÉON
Depuis 1904

PRINTEMPS 2019

ENTREES

Os à moëlle en gouttière, croûtons et salade verte	14
Salade lyonnaise avec ses gros lardons, croûtons et oeuf poché	14 entrée / 19 plat
Pâté en croûte foie gras et ris de veau au vin jaune, avec ses condiments	15
Salade de pieds de veau comme l'aimait Jean Vignard	12

PLATS

Gras double à la lyonnaise, servi gratiné, salade verte	16
Quenelle de brochet, sauce homardine et riz blanc	18
Filet de saumon d'Ecosse, sauce normande, pommes de terre et cervelle de canuts	22
Poulet fermier « Célestine »	21
Entrecôte de Boeuf Herdshire 250gr. au beurre d'Étrez, écrasée de pommes de terre, sauce vigneronne	29

FROMAGES & DESSERTS

Fromage blanc à la crème	5
Saint-Marcellin <i>Mère RICHARD</i>	4 le demi / 7 entier
Sélection de fromages frais et affinés Maisons <i>La Mère RICHARD & CELLERIER</i>	12
Dessert du Jour	7
Praline rose en trilogie	9
Mousse au chocolat	9
Assortiments de sorbets et grosse madeleine	9
Ile Flottante aux pralines roses, caramel et crème anglaise	9

Plats faits Maison et élaborés 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.