

• Salade aux croustillants de chèvres chauds, noix et huile de noix	13.70 €
• Parfait de foies de volaille maison et ses condiments	9.80 €
• Oeufs meurette	9.30 €
• Mousseline d'écrevisses sur beurre blanc	13.50 €
• Terrine de queue de bœuf	10.90 €
• Feuilleté d'escargots à la crème d'ail	12.50 €
• Salade lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché)	10.50 €
• Rosette de Lyon et ses condiments	10.50 €
• Tarte à l'oignon	10.80 €
• Salade aux oreilles de cochons confites et persillées	10.50 €
• Salade aux copeaux de saumon fumé (vinaigrette d'huile d'olives, citron)	9.80 €
• Saladier Lyonnais : (lentilles aux échalotes, museau de bœuf, pieds de veau rémoulade)	12.60 €
• Salade de jeunes pousses d'épinard aux foies de volailles	12.60 €
• Assiette de jambon cru, condiments	11.60 €
• Salade périgourdine : magret de canard fumé, œuf de caille, parfait de foie de volaille	14.90 €
• Gratin d'andouillette du ???	14.40 €
• Parmentier de queue de bœuf	13.90 €
• Gras double poêlé à la lyonnaise, crique de pomme de terre	15.00 €
• Saucisson chaud, cervelle de canut, pommes vapeur	14.20 €
• Tablier de sapeur, sauce gribiche, pommes de terre vapeur	13.90 €
• Pomme fondante au boudin noir sur son paillason maison, petit jus aux épices	15.00 €
• Onglet de bœuf sauce St Marcellin, crique de pomme de terre	18.20 €
• Vol au vent, gâteau de foies de volaille et sa quenelle sauce financière	14.20 €
• Poulet à la crème comme en Dombes, gratin dauphinois	16.20 €
• Tête et langue de veau, sauce ravigote, pommes vapeur	15.00 €
• Véritable quenelle de brochet de Lyon, sauce écrevisses, riz pilaf	16.40 €
• Grenouilles sautées à la persillade	18.10 €
• La Cochonaille Géante (spécialité) aux choux braisés, sauce ravigote (tête, queue, plat côte, poitrine, saucisson, couenne)	19.80 €
• Travers de porc saveur barbecue, miel et thym, pommes de terre sautées	16.90 €
• La marmite des moules de Bouchot/frites MARINIÈRE	12.00 €
• La marmite des moules de Bouchot/frites A LA CREME	13.00 €
• La marmite des moules de Bouchot/frites AU CURRY	12.70 €
• La marmite des moules de Bouchot/frites A LA PROVENCALE	12.00 €
• Escalope de saumon à l'oseille fraîche, riz pilaf	15.90 €
• FROMAGE BLANC à la crème fraîche	4.40 €
• CERVELLE DE CANUT	4.40 €
• ST MARCELIN entier	6.60 €
• 1/2 ST MARCELIN	4.40 €
• MOELLEUX AU MARRONS, crème anglaise	6.00 €
• GATEAU DE RIZ AU LAIT, fruits confits et crème anglaise	6.00 €
• POMMES AU FOUR caramélisées	6.00 €
• FONDANT AU CHOCOLAT	6.00 €
• CRÈME CARAMEL	6.00 €
• MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	6.00 €
• GATEAU LYONNAIS, pommes et pralines	6.00 €
• PRUNEAUX AU VIN	6.00 €
• LA TARTE PRALINE	6.00 €
• OEUF A LA NEIGE	6.00 €
• SORBET DU COCHON : (sorbet griotte, griottes amaretto et kirch)	8.00 €
• SORBET ET GLACE au choix	6.00 €
• TARTE DU JOUR	6.00 €
• SALADE DE FRUITS FRAIS à la menthe fraîche	6.00 €

MENU LYONNAIS | 18.60 €

Tarte à l'oignon

Ou Salade aux Oreilles de cochons confites, persillées

Ou Saladier lyonnais (lentilles aux échalotes, museau de bœuf, pied de veau rémoulade)

Ou Parfait de foies de volaille maison et ses condiments

Ou Salade aux croustillants de chèvres chauds, noix et huile de noix

Ou Rosette de Lyon et ses condiments

Ou Œuf en meurette

Gratin d'andouillette du "Père Fillion", crique de pommes de terre

Ou Parmentier de queue de bœuf "maison"

Ou Gras double poêlé à la lyonnaise, crique de pommes de terre

Ou Saucisson chaud, cervelle de canut, Pommes vapeur

Ou Tablier de sapeur, sauce gribiche

Ou Pomme fondante au boudin noir sur son paillason maison, petit jus aux épices

Ou Travers de porc caramélisé saveur barbecue, miel et thym, pommes de terre sautées (sup. 3,00 €)

Fromage blanc à la crème

Ou Cervelle de Canut

Ou Dessert

MENU DU PERE FILLION | 26.30 €

Mousseline d'écrevisses sur beurre blanc

Ou Salade de jeunes pousses d'épinards aux foies de volailles

Ou Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Ou Salade Lyonnaise (frisée, lardons, croûtons, œuf poché)

Ou Terrine de queue de bœuf en gelée

Ou Salade périgourdine : magret de canard fumé, œuf de caille, parfait de foie de volaille

Ou Escalope de saumon à l'oseille fraîche, riz pilaf

Ou Onglet de Bœuf sauce St Marcellin, crique de pommes de terre (sup. 3.00 €)

Ou Vol au vent, gâteau de foies de volaille et sa quenelle sauce financière

Ou Poulet à la crème comme en Dombes, gratin dauphinois

Ou Tête et langue de veau, sauce gribiche, pommes vapeur

Ou Véritable quenelle de brochet de Lyon, sauce écrevisses, riz Pilaf (sup. 3.00 €)

Ou La Cochonnaille Géante (spécialité) aux choux braisés, sauce ravigote (sup 3.00 €) (tête, queue, plat côte, poitrine, saucisson, couenne)

1/2 St Marcellin de la Mère Richard

Ou Cervelle de Canut

Ou Fromage blanc à la crème

Dessert au choix

MENU GUINGUETTE | 24.90 €

Assiette de jambon cru, condiments

Grenouilles sautées à la persillade

Fromage blanc à la crème

Ou

Dessert du patron

MENU DE MADEMOISELLE BÉCASSINE | 18.70 €

Salade aux copeaux de saumon fumé (vinaigrette d'huile d'olives, citron)

LA MARMITE DE MOULES DE BOUCHOT/FRITES

Au choix :

- Marinière
- A la crème
- Au curry
- A la Provençale

Cervelle de Canut Ou Fromage blanc à la crème fraîche

Ou Pommes au four caramélisées ou Crème caramel

Ou Pruneaux au vin ou Oeuf à la neige
