

Le mois Lyonnais

Le  
Petit  
**Pastis**  
DEPUIS 2012

du 14 oct au 30 novembre



Menu Special Lyonnais

Plat du Jour

UNIQUEMENT LE MIDI

Plat du Jour  
13.90€

Entrée du Jour + Plat du Jour

Plat du Jour + Dessert du Jour  
17.90€

Entrée + Plat + Dessert du Jour  
19.90€

les Entrées

- Poireaux vinaigrette.....8.00€
- Hareng pomme à l'huile.....10.00€
- Tranche de paté en croute.....9.00€  
(Poulet, moutarde à l'ancienne)
- Salade de lentilles.....9.50€  
(Cervelas museau)
- Planche tout cochon.....20.00€
- Véritable rosette de Lyon.....8.00€
- Tablier de sapeur pané.....12.00€  
(Sauce Gribiche maison)
- Oeuf en meurette.....8.00€  
(Sauce vin rouge, lardons, oignons)
- Os à moelle.....9.00€
- Tranche de saucisson brioché...10.00€  
(Sauce Meurette)
- Escargots de Bourgogne.....12€  
(12 pièces)

les Salades

- Caésar.....15.00€  
(Salade romaine, tomates, olives, poulet crispy, croûtons, oeuf, Grana)
- Lyonnaise.....14.50€  
(Salade frisée, pommes de terre, oeuf, lardons, croûtons)

les Plats

- Foie de veau à la Lyonnaise.....21.00€
- Quenelle de brochet Bobosse.....18.00€  
(Sauce Nantua)
- Saumon à l'oseille.....19.00€
- Andouillette Bobosse.....18.50€  
(Sauce moutarde à l'ancienne)
- Rognons de veau au Porto.....20.00€
- Boudin Blanc aux Pommes....15.50€
- La Big entrecôte 350GR.....23.00€

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix:

- Garnitures au choix:  
Frites maison  
Purée maison  
Salade  
Riz

Garniture supplémentaire 4€

les Desserts

- Cervelle de canut ou claqueret.....6.50€  
(Fromage Frais, Fines Herbes, Pain Grillé, Frisée)
- Saint Marcellin.....5.50€  
(Pain grillé, confiture de cerises maison)
- Baba au rhum.....9.50€
- Brioche façon pain perdu.....9.00€  
(aux éclats de pralines roses de Lyon)
- Gratin d'ananas.....7.50€
- Fondant au chocolat.....8.00€
- Tarte tatin crème fraîche.....8.00€



Scannez



pour la carte  
des vins.

Soirée Primeur - 17 Octobre / Soirée Beaujolais - 21 Novembre

