

Le coin écailler du Parpellé

Huîtres de Bonsonge <i>Bonsonge oysters</i>	x6 18€	x12 30€
Crevettes roses <i>Shrimps</i>	x4 16€	x8 28€
Bulots x100g <i>Whelks</i>		10€
Assiette Parpellé : 6 huîtres, 2 crevettes, Bulots <i>Parpellé plate : 6 oysters, 2 shrimps, whelks</i>		29€

Hors d'œuvres

Foie gras de canard maison, simplement sublimé par sa pointe de sel <i>Homemade duck foie gras, sublimated with a touch of salt</i>		24€
 Escargots de Callas, beurre persillé, gratinés au four <i>Callas snails, parsley butter, gratinated in the oven</i>	x6 16€	x12 29€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade <i>Frogs' legs sautéed in parsley</i>	x6 14€	
Terrine de campagne grand-mère <i>Grandma's country terrine</i>		12€
Os à moelle rôti au four, fleur de sel et pain de campagne aillé <i>Oven-roasted marrow bone with fleur de sel and garlic country bread</i>		10€
 Asperges vertes gratinées au vieux Comté <i>Green asparagus gratin with old Comté cheese</i>		18€
 Poireaux vinaigrette <i>Leeks with vinaigrette</i>		10€
Traditionnelle salade lyonnaise, lardons, œuf mollet et croûtons <i>Traditional Lyonnaise salad, lardons, soft-boiled egg and croutons</i>		17€
Salade rustique au Crottin de Chavignol rôti, noix et miel <i>Rustic salad with roasted Crottin de Chavignol, walnuts and honey</i>		17€
Salade Niçoise, ventrèche de thon <i>Niçoise salad with tuna belly</i>		22€
 Soupe de poisson traditionnelle, garniture classique <i>Traditional fish soup, classic garnish</i>		19€
Saumon Gravlax <i>Salmon Gravlax</i>		24€
 Beignet de fleur de courgette, chantilly citronnée <i>Zucchini flower fritter with lemon whipped cream</i>		21€

Fromages

Assortiment de fromages du marché couvert <i>Assorted cheeses from the market</i>		12€
Saint Marcellin rôti <i>Roasted Saint Marcellin cheese</i>		14€

Desserts

Mousse au chocolat noir, noix de pécan <i>Dark chocolate mousse, pecan nuts</i>		8€
Crème caramel façon grand-mère <i>Grandmother's style caramel cream</i>		10€
Faisselle, crème fraîche ciboulette ou coulis de fruits rouges <i>Faisselle, fresh chive cream or red fruit coulis</i>		8€
 Crêpes Suzette flambées à la liqueur d'orange, zeste confit <i>Crêpes Suzette flambéed with orange liqueur and candied zest</i>		16€
 Profiterole géante, glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud <i>Giant profiterole with Bourbon vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>		12€

Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris

Plats

Ris de veau persillé meunière	30€
<i>Veal sweetbreads with parsley meunière</i>	
Andouillette de Lyon, graines de moutarde à l'ancienne	24€
<i>Andouillette de Lyon, old-fashioned mustard seeds</i>	
Sardines farcies, épinard et pignons	26€
<i>Stuffed sardines with spinach and pine nuts</i>	
 Cœur de filet de bœuf au poivre flambé au cognac	38€
<i>Beef fillet heart with pepper, flambéed with cognac</i>	
Rognon de veau poêlé et flambé au porto, sauce moutarde à l'ancienne	21€
<i>Pan-fried veal kidney, flambéed with port wine, old-fashioned mustard sauce</i>	
Petits farcis Niçois	26€
<i>Niçois stuffing</i>	
 Aioli provençal aux légumes de saison	26€
<i>Provençal aioli with seasonal vegetables</i>	
Ravioles de Romans, crème de comté et roquette	20€
<i>Ravioles de Romans, cream of comté cheese and arugula</i>	
Filet de loup à la plancha, crème d'oursin	24€
<i>Fillet of sea bass a la plancha, sea urchin cream</i>	
Côtelettes d'agneau marinées au thym	28€
<i>Lamb chops marinated in thyme</i>	
Bourride blanche de cabillaud	29€
<i>White cod bourride</i>	

Garnitures supplémentaires 7€

Panisse à la marseillaise, purée de pomme de terre, gratin dauphinois, haricots verts au beurre persillé, cœur de sucrose, riz pilaf

Choice of sides : panisse from Marseille, mashed potatoes, gratin dauphinois, green beans with parsley butter, heart of sucrose, rice pilaf



Le soir, servi uniquement pour l'ensemble des convives

For dinner, served to all guests only

Les entrées

Huîtres, Crevettes, Tranche de foie gras, Gravlox de saumon

Les plats

Poissons et viandes en fonction du marché

Les desserts

Mousse au chocolat, faisselle et crème caramel

Uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés.

Variez les plaisirs chaque jour !

Lunch only, excl. Sundays and public holidays. New pleasures every day!



Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris