







Le coin écailler du Parpellé

Huîtres de Bonsonge numéro 3 <i>Bonsonge oysters number 3</i>	x6 19€	x12 32€
Huîtres de Gillardeau numéro 3 <i>Gillardeau oysters number 3</i>	x6 26€	x12 42€
Bouquet de crevettes <i>Shrimps</i>		18€
Bulots x100g <i>Whelks</i>		14€
Assiette Parpellé : 3 huîtres Bonsonge et 3 huîtres Gillardeau, crevettes, bulots <i>Parpellé plate : 3 Bonsonge oysters and 3 Gillardeau oysters, shrimps, whelks</i>		32€

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€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade <i>Frogs' legs sautéed in parsley</i>	x6 16€	x12 29€
 La terrine de campagne maison <i>Home-made country terrine</i>		15€
Os à moëlle « nid d'hirondelle » rôti au four fleur de sel et pain toasté <i>Roasted bone marrow "swallow's nest" with fleur de sel and toasted bread</i>		14€
 Oeufs mayonnaise, salade à l'ail <i>Eggs mayonnaise, garlic salad</i>		12€
Salade Lyonnaise à l'œuf poché, lardons et petits croutons <i>Lyonnaise salad with poached egg, bacon and croutons</i>		18€
 Soupe de poisson traditionnelle, garniture classique <i>Traditional fish soup, classic garnish</i>		21€
Saumon gravlax <i>Gravlax salmon</i>		22€
 Asperges vertes gratinées au vieux Comté <i>Green asparagus gratin with aged Comté cheese</i>		20€
 Poireaux vinaigrette <i>Leeks with vinaigrette</i>		14€
Salade niçoise, ventrèche de thon <i>Niçoise salad with tuna belly</i>		24€
Salade rustique au crottin de Chavignol rôti, noix et miel <i>Rustic salad with roasted Crottin de Chavignol goat cheese, walnuts, and honey</i>		19€

Fromages

Assortiment de fromages du marché couvert, salade à l'ail et pot de miel <i>Assortment of cheeses from the covered market, garlic salad and a pot of honey</i>		12€
---	--	-----

Desserts






Mousse au chocolat, noix de pécan torréfiées <i>Chocolate mousse, topped with roasted pecans</i>		10€
Crème caramel « façon grand-mère » <i>Grandmother's style caramel cream</i>		10€
 Crêpe Suzette flambée à la liqueur d'orange, zestes 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>		16€
Tarte « Tatin » fondante et caramélisée, crème épaisse <i>Warm caramelized Tatin tart, served with rich cream</i>		12€

Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris

Plats

-  Ris de veau persillé meunière, jus de viande 32€
Veal sweetbreads with parsley, meunière style, rich meat jus
- Quenelles de brochet soufflées, sauce Nantua 26€
Light pike quenelles, soufflé texture, classic Nantua sauce
-  Vol au Vent « Maison Parpellé » ris de veau, suprême volaille, foie gras, crème morilles.....34€
Signature Vol-au-Vent Parpellé with veal sweetbreads, chicken supreme, foie gras and morel cream
- Suprême de volaille « basse température », jus d'estragon 26€
Low-temperature chicken supreme, tarragon jus
-  Aioli de la Maison Parpellé 30€
Aioli from Maison Parpellé
- Andouillette du Haut-Var rôtie, crème de moutarde à l'ancienne..... 26€
Roasted Haut-Var andouillette with wholegrain mustard cream
- Dos de cabillaud nacré, émulsion d'oursins 28€
Glazed cod fillet, sea urchin emulsion
-  Cuisse de canard confite, jus acidulé à l'orange 23€
Confit duck leg with tangy orange reduction
-  Cœur de filet de bœuf au poivre, flambée au cognac 38€
Beef tenderloin au poivre, flambéed with cognac
- Ravioles de Royans « Les Toques Blanches Lyonnaises », crème de Comté et roquette..... 22€
Royans ravioli "Les Toques Blanches Lyonnaises", creamy Comté sauce and fresh arugula

*Ici, on mijote les saveurs d'automne, on goûte,
on partage, et on cuisine avec passion.*

*Chaque plat, fait maison,
célèbre les produits frais et locaux.*

*Notre cuisine, c'est du vrai, du généreux, du chaleureux...
comme à la maison.*

*Uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés.
Variez les plaisirs chaque jour !*

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

18€



Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris