

Le coin écailler du Parpellé

Huîtres de Bonsonge numéro 3	x6 18€	x12 30€
<i>Bonsonge oysters number 3</i>		
Huîtres de Gillardeau numéro 3	x6 24€	x12 40€
<i>Gillardeau oysters number 3</i>		
Bouquet de crevettes	18€	
<i>Shrimps</i>		
Bulots x100g	14€	
<i>Whelks</i>		
Assiette Parpellé : 3 huîtres Bonsonge et 3 huîtres Gillardeau, crevettes, bulots	32€	
<i>Parpellé plate : 3 Bonsonge oysters and 3 Gillardeau oysters, shrimps, whelks</i>		

Hors d'œuvres

Foie gras de canard maison, simplement sublimé par sa pointe de sel	24€
<i>Homemade duck foie gras, sublimated with a touch of salt</i>	
Cuisses de grenouilles sautées en persillade	x6 16€ x12 29€
<i>Frogs' legs sautéed in parsley</i>	
 La terrine de campagne maison	13€
<i>Home-made country terrine</i>	
Os à moëlle « nid d'hirondelle » rôti au four fleur de sel et pain toasté	12€
<i>Roasted bone marrow "swallow's nest" with fleur de sel and toasted bread</i>	
 Oeufs mayonnaise, salade à l'ail	11€
<i>Eggs mayonnaise, garlic salad</i>	
Salade Lyonnaise à l'œuf poché, lardons et petits croutons	17€
<i>Lyonnaise salad with poached egg, bacon and croutons</i>	
 Soupe de poisson traditionnelle, garniture classique	21€
<i>Traditional fish soup, classic garnish</i>	
Carpaccio de saumon frais, huile d'olives et citron, parfum d'aneth	19€
<i>Fresh salmon carpaccio with olive oil, lemon and a hint of dill</i>	

Fromages

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

Desserts

Mousse au chocolat, noix de pécan torréfiées	10€
<i>Chocolate mousse, topped with roasted pecans</i>	
Crème caramel « façon grand-mère »	10€
<i>Grandmother's style caramel cream</i>	
 Crêpe Suzette flambée à la liqueur d'orange, zestes confit	16€
<i>Crêpes Suzette flambéed with orange liqueur and candied zest</i>	
 Profiterole géante, glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud	16€
<i>Giant profiterole with Bourbon vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	
Tarte « Tatin » fondante et caramélisée, crème épaisse	12€
<i>Warm caramelized Tatin tart, served with rich cream</i>	

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 Parpelle » ris de veau, suprême volaille, foie gras, crème morilles.....34€
Signature Vol-au-Vent Parpelle 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
- Aïoli de la Maison Parpelle 30€
Aïoli from Maison Parpelle
- 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..... 21€
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!



Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris