

ENTRÉES / APPETIZERS

Crab Cake and crab Claw 19.00 €

Served with a cracked Crab Claw and Cole Slaw
100% chair de Tourteau servi chaud avec pince de crabe et Cole Slaw

CHICKEN CAESAR SALADE 18.50 €

Salade romaine, Blanc de poulet grillé, Croutons maison et Copeaux de Grana Padano et Parmesan , sauce César maison

Notre Caesar Salade est faite selon la recette originale créée dans les années 20 par l'émigrant italien Caesar Cardini qui pour échapper aux lois sur la prohibition ouvra son restaurant a Tijuana, Mexique, proche de San Diego .

BBQ PORK AND CHEESE QUESADILLA (Ø 15cm) 13.50 €

Effiloché de Porc BBQ (Pulled Pork), Mozzarella et Cheddar affiné, Tomates concassées, le tout entre deux galettes Tortillas de maïs chaudes.

Nos tortillas de maïs sont importées du Mexique. Goûtez la différence.

OS A MOELLE Napa Valley Style (15 mn d'attente) 12.50 €

Succulent Beef Bone Marrow Napa valley Style with a dash of Zinfandel wine sauce.

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ ET SON CHUTNEY DE CRANBERRY ET POIRE 18.50 €

Pan seared duck liver « Foie gras » served with our homemade Cranberry and Pear chutney

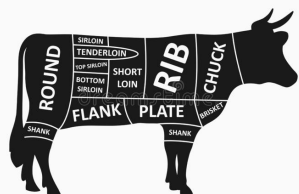


Liste des allergènes disponible sur demande.

Paielements pas chèques et tickets restaurant non acceptés.

STEAKHOUSE CLASSICS

CUTS OF BEEF



LE BŒUF / BEEF

*All steaks are served with side dish
Servis avec leur accompagnement.*

SIRLOIN FLAP	Bavette d'ailoyau Black Angus (env. 220g/9 oz)	25.50 €
T-BONE STEAK	Black Angus Premium (env. 500g)	44.50 €
TENDERLOIN	Coeur de Filet en Tournedos (Bacon) Black Angus (200g) « Love me Tender » <i>Exquisite tender Bacon wrapped Beef Tenderloin</i>	39.50 €
RIBEYE STEAK	Cœur d'entrecôte Black Angus Premium. (env. 300g/12oz)	39.50 €
	(env. 450g/1lb)	59.50 €

Suggestions:

* **Votre Steak façon Rossini (foie gras poêlé) :** **+ 15.00 €**
Served Rossini i.e with a pan fried Duck Foie Gras



« LE DRY AGED BEEF »

Unique à Lyon. Accept No imitation

Souvenez vous : Il faut donner du temps au temps.

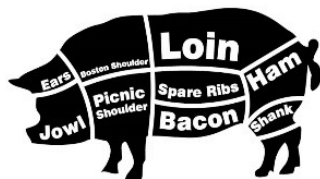
Chez Franklin's Steakhouse nous maturons nous meme nos viandes Le Franklin's Steakhouse possède un savoir faire inégalé pour vous offrir depuis 2012 de la viande surmaturée avec son fameux Dry Aged Beef de Black Angus Américain affiné 100 jours.

Le Franklin's perpétue ainsi une tradition des Steakhouses américains.

DRY AGED PRIME RIBEYE STEAK (env. 300g /12 oz) **59.00 €**

L'AUTRE SPECIALITE DU FRANKLIN'S

Notre viande de porcs provient de cochons de race Duroc, une race rustique nord-américaine appréciée pour son goût et son fondant.



BBQ PORK RIBS

28.00 €

Travers de porc grillés **Kansas City Style** avec Eric 's **Zesti BBQ sauce** maison.
Servis avec nos frites, salade Cole Slaw et Onion Ring le tout fait maison.

Kansas City Style. Served with homemade fries, Cole Slaw salad and Onion Ring

NOS GOURMET BURGERS de "Black Angus" U.S

Un vrai hamburger de Black Angus Beef juteux servi avec un Bun (pain a hamburger) artisanal.

Notre viande certifiée **100% Black Angus** est hachée sur place pour vous garantir une fraîcheur et une qualité irréprochable.

LONELY STAR BURGER 20.50 €

Steak haché frais de Black Angus (env.200g), BBQ Sauce maison, Bacon fumé, Cheddar affiné,
Salade, Tomate et Onion Ring
Accompagné de nos frites et salade cole slaw maison

CHILI BURGER 23.50 €

Steak haché frais de Black Angus (env.200g), avec dessus notre Chili con carne maison
saupoudré de Cheddar râpé.
Accompagné de nos frites et salade cole slaw maison

LAS VEGAS BURGER 29.50 €

Pan Seared Duck Liver Foie Gras on a Black Angus Burger
Steak haché frais de Black Angus (env.200g), Foie Gras de Canard poêlé, Oignons caramélisés.
Accompagné de nos excellentes frites maison.

Supplément portion de frites maison ou onion rings : 6.50€

Supplément sauce BBQ ou Mayonnaise : 1.00€

TARTARES

Nos Tartares de **Bœuf Black Angus** sont coupés minute au couteau pour vous garantir une fraîcheur et une qualité irréprochable.

« Goutez la différence. Accept no imitation »

*** CLASSIC STEAK TARTARE** (env.200gr) **22.50**
Servi avec nos frites maison et salade verte vinaigrette.
Comes with our homemade fries and salad.

*** DON CORLEONE STEAK TARTARE** (env.200g) **25.50**
Steak de Black Angus à l'huile de Truffe blanche et Parmesan
Servi avec nos frites maison et salade verte vinaigrette.
Tartare steak with White Truffle Oil and Parmesan. Comes with our homemade fries and salad.

« Une offre que vous ne pouvez refuser / An offer you can't refuse »

Don Corleone

DE LA MER / FROM THE SEA



FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE Grillé 25.50 €
(Salmon Steak Filet from Scotland)
Servis avec accompagnements / served with side dishes
Labellisé Pêche Eco-responsable "Friend of the Sea"

«Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
Liste des allergènes disponible sur demande.