



LE MERCIERE



C'est l'été !

Salade de ris d'agneau au vinaigre vieux
et haricots verts frais

Grande salade du Mercière, 14,50 €
volaille, légumes grillés, parmesan, anchois et pignons.

Salade "tout canard" 13,50 €
magret, gésiers, foie gras et sucrine

Foie gras de canard du Mercière, 12,50 €
chutney d'abricots et gelée de Sauternes.

Tartare de saumon à la betterave, 14,50 €
crème de raifort, fraîcheur de légumes, huile d'aneth

Une entrée du menu lyonnais des canuts 13,50 €

Voir nos suggestions du moment



Mousseline de Saint Jacques, 19,60 €
sauce homardine, épinards frais

Tablier de sapeur, sauce gribiche
gratin de macaronis aux cèpes

Suprême de volaille fermière, sauce au vin jaune, 19,50 €
purée maison aux truffes, tuile noix et Comté

Blanquette de veau de lait, façon Grand-Mère, 21,50 €
riz bio de Camargue.

Filet de bœuf charolais à la crème et aux morilles, 35,00 €
purée maison au beurre Bordier.

Un plat du menu lyonnais des canuts 19,50 €

Voir nos suggestions du moment

Plat végétarien sur demande

LE MERCIERE

Menu lyonnais des canuts

- 32 € -

Oeufs en meurette de Morgon

garniture grand-mère et croûtons aillés

ou

Petit saucisson chaud

lentilles au jus

ou

Salade lyonnaise

croûtons, lardons et œuf coulant

ou

Fond d'artichaut au foie gras

façon Mère Brazier



Quenelle artisanale de brochet

sauce Nantua, épinards frais, estragon

ou

Penne aux truffes – *tuber indicum* – et au foie gras

façon Jean-Louis Manoa

ou

Andouillette tirée à la ficelle de chez »Bobosse«

- 100% fraise de veau - purée maison, choux grillés

ou

Feuilleté de boudin

pommes caramélisées au cidre



Cervelle de canut, fromage blanc, échalote, herbes

ou

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard, mesclun de salade et noix

ou

Faisselle de fromage blanc et crème crue AOC



Baba au vieux rhum.

ou

Œufs à la neige, pralines et crème anglaise.

ou

Soufflé glacé au Grand Marnier.

