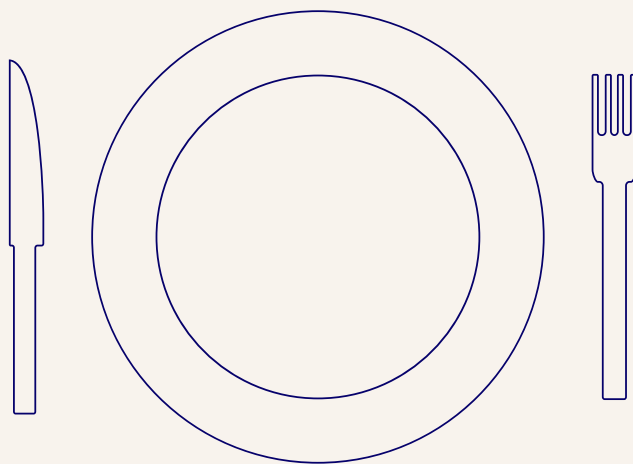




CAFÉ DE LA FICELLE

M&M

2 Av. du Doyenné, 69005 Lyon

CAFÉ DE LA FICELLE

Boissons

Eaux

25cl 50cl 1l

Vittel	3.50.....	
Evian	4.....	6
Badoit	5.....	6

Softs

33cl

Coca cola.....	4.50
Coca cola zéro	4.50
Perrier	4.50
Fanta.....	4.50
Fuzetea pêche	4.50
Fuzetea citron / menthe.....	4.50
Limonade	4.50
Sprite.....	4.50
Schweppes tonic.....	4.50
Schweppes Agrum	4.50
Tropico	4.50
Ginger beer (25cl).....	3.50
Red bull (25cl).....	5.50
Sirop à l'eau.....	4.50
Jus de fruits	4.50
Jus d'orange pressé	4.80
Jus de pamplemousse pressé.	4.80

Bières

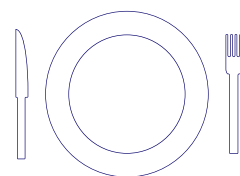
25cl 50cl

Mont Blanc Blonde	4.50	9
Mont Blanc Blanche	4.50	9
Vedett IPA	4.50	9
Bière du Moment.....	4.50	9
Panaché / Monaco	4.50	9
Bières bouteilles (33cl)	7	
voir serveur		

Happy hour sur la blonde de 17h à 21h

Cocktails

Mojito	10
Spritz	10
Hugo Spritz	10
Sex on the Beach	10
Ti Punch	10
Tequila Sunrise.....	10
Cuba Libre	10
Piña Colada	10
Moscow Mule	10
Pornstar Martini	12
Expresso Martini.....	10
Paloma.....	10
Jackito	12
Jack Chirac.....	12



Apéritifs

Suze	4.80
Ricard	4.80
Pastis	4.80
Martini Blanc	4.80
Martini Rouge....	4.80
Campari.....	4.80

Mocktails

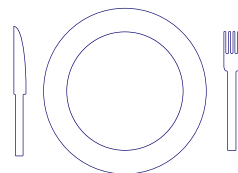
Mojito	7
Piña Colada	7
Sex on the Beach	7

Alcools

Jack Daniel's.....	12
Apple / Fire / Honey / Rye / Tennessee	
Jack Bonded	18
Jack Single barrel .	15
Gentleman Jack ...	15
Vodka Smirnoff	9
Belvedere.....	12
Rhum Pampero.....	9
Diplomatico	15
Tequila Jimador.....	9
Gin Gordon's.....	9

Digestifs

Chartreuse	7
Genepi.....	7
Poire Williams	7
Limoncello.....	7
Get 27	7
Get 31	7



Rouges



Côtes-du-Rhône (Chapoutier ou Domaine du Moment)	6	18	25
Crozes-Hermitage (Chapoutier ou Domaine du Moment).....	8		32
Saint-Joseph (Chapoutier ou Domaine du Moment)	9		35
Brouilly (Château de Pierreux)	10		40
Vacqueyras (Domaine Miramont)	10		40
Côte-Rôtie (Côte Rozier)			80

Blancs



Viognier (Domaine Albrieux ou Domaine du Moment).....	6	18	25
Saint-Véran (Domaine Gaël Martin)	9		32
Côte de Gascogne (Domaine de Joy).....	8		29
Chablis (Domaine Gloire de Chablis).....	9		32
Muscat Beaumes-de-Venise (Domaine Rhonéa)	8		32
Château de Pierreux (100% Chardonnay)	10		40

Rosés

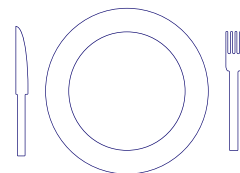


Côtes de Provence (Domaine Peyrassol)	6	18	26
Minuty Prestige (Château Minuty)	9		40

Champagnes



Mercier.....	13	67
Dom Pérignon		190



Plats Froids

1. Salade Lyonnaise 14.90
Salade, lardons, croûtons, œuf parfait, tomates, vinaigrette.
Lyonnaise Salad – Salad, bacon bits, croutons, soft-boiled egg, tomatoes, vinaigrette.

2. Salade Caesar 14.90
Salade, aiguillettes de poulet, croûtons, œuf parfait, tomates, sauce Caesar, parmesan.
Caesar Salad – Salad, chicken strips, croutons, soft-boiled egg, tomatoes, Caesar dressing, parmesan.

3. Salade Niçoise 14.90
Salade, thon, œuf parfait, tomates, anchois, vinaigrette, olives noires.
Niçoise Salad – Salad, tuna, soft-boiled egg, tomatoes, anchovies, vinaigrette, black olives.

4. Salade Chèvre Chaud..... 14.90
Salade, tomates, noix, toasts de chèvre chaud, vinaigrette, miel.
Warm Goat Cheese Salad – Salad, tomatoes, walnuts, toasted warm goat cheese, vinaigrette, honey.

5. Tartare de Saumon 17.50
Assaisonné selon l'inspiration du chef, accompagné de frites et salade.
Salmon Tartare – Seasoned with the chef's inspiration, served with fries and salad.

Plat du Jour..... 13.90
Tous les midis, voir sur ardoise
Every lunchtime, see on slate

Plats Lyonnais

6. Quenelle de Brochet 16.90
Sauce Nantua, accompagnée de riz.
Pike Quenelle – Nantua sauce, served with rice.

7. Saucisson Chaud..... 16.90
Sauce marchand de vin, accompagné de pommes de terre rôties.
Hot Sausage – Wine merchant sauce, served with roasted potatoes.

8. Gratin de Ravioles..... 17.50
À la crème de Saint-Marcellin, accompagné de salade.
Ravioli Gratin – Saint-Marcellin cream sauce, served with salad.

Plats Chauds

9. Lasagnes à la Bolognaise 16.90
Accompagnées de salade.
Bolognese Lasagna – Served with salad.

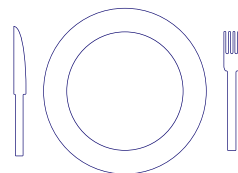
10. Pavé de Rumsteak..... 26.90
Mayonnaise à la truffe, accompagné de gratin dauphinois.
Rump Steak – Truffle mayonnaise, served with dauphinoise potatoes.

11. Filet de cannette..... 24.90
Sauce au vinaigre de framboise et miel, accompagné de pommes de terres rôties.
Duck fillet - Raspberry vinegar and honey sauce, served with roasted potatoes.

12. Dos de cabillaud 18.90
Sauce vierge, accompagné de riz et petits légumes.
Cod fillet – Vierge sauce, served with rice and vegetables.

13. Tartiflette au Reblochon 16.90
Accompagnée de salade.
Reblochon Tartiflette – Served with salad.

14. Burger de la Ficelle..... 15.90
Accompagné de frites et salade.
La Ficelle Burger – Served with fries and salad.



Desserts

20. Saint-Marcellin.....5.50

21. Tiramisu.....5.50

22. Tarte à la Praline5.50
Praline Tart

23. Tarte au Citron.....5.50
Lemon Tart

24. Tarte au chocolat noir.....5.50
Dark Chocolate Tart

25. Tarte au chocolat blanc.....5.50
& framboise
White Chocolate & Raspberry Tart

26. Tarte du Jour5.50
Tart of the Day

Supplément Chantilly 1
Whipped Cream Supplement

Crêpes

Sucre.....4.50
Sugar

Nutella 5

Chocolat Noir..... 5
Dark Chocolate

Caramel Beurre Salé 5
Salted Butter Caramel

Crème de Marrons 5
Chestnut Cream

Confiture de Fruits Rouges 5
Red Fruit Jam

Supplément Glace 2.5
Ice Cream Supplement

Glaces



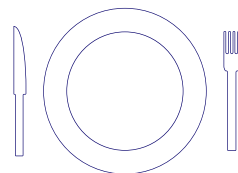
Vanille Bourbon de Madagascar.....5.507.50
Madagascar Bourbon Vanilla

Chocolat.....5.507.50
Copeaux de Chocolat Suisse
Chocolate with Swiss Chocolate Shavings

Sorbet Fraise Mara des Bois.....5.507.50
Strawberry

Sorbet Mangue Alphonso.....5.507.50
Mango

* *Histoire de Glaces, artisan glacier*



Cafétérie

Après 15h

Expresso	2	2.50
Allongé	2	2.50
Americano	3.50	
Déca	2	2.50
Double	4	4.50
Noisette.....	2.50	
Capuccino	5	5.50
Café viennois	5	
Café frappé	5	
Thé et infusion	4	
Chocolat chaud.....	4.50	
Chocolat viennois	5	
Machiato	6	
Supplément lait	1	

Formule brunch 19

Tous les jours

Oeufs brouillés

Viennoiserie ou pâtisserie

Jus de fruit pressé

Boisson chaude au choix