

LE CINTRA

MAISON FONDÉE EN 1921

Seul ou à partager

LA PLANCHE DE JAMBON SERRANO (10 MOIS D'AFFINAGE) FINEMENT COUPÉ, JAMBON A L'OS, ROSETTE DE LYON ET PÂTÉ EN CROUTE JURASSIEN AU VIN JAUNE ET RAISINS SECS.....27.50€

LA PLANCHE DE SAUMON MARINÉ, TRUITE FUMÉE, CREVETTES ROSES, RILLETES DE TOURTEAU ET CRÈME À L'ANETH.....27.50€

Les entrées

FOIE GRAS DE CANARD "MAISON" PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, TOASTS GRILLÉS ET SA COMPOTÉE DE FIGUES.....28.80€

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ SERVIS DANS LEUR COQUILLE :
LA DOUZAINÉ.....22.95€
LA DEMIE-DOUZAINÉ.....12.75€

GÂTEAU DE NOIX DE SAINT-JACQUES MAISON ET SA CRÈME DE HOMARD.....23.95€

ASSIETTE DE CREVETTES, MAYONNAISE, BEURRE SALÉ, PAIN GRILLÉ ET CITRON VERT.....17.95€

ASSIETTE DE ROSETTE DE LYON ET JAMBON SERRANO SALADE VERTE.....17.95€

LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS SERVI CHAUD AVEC SA PETITE SALADE D'HERBES.....18.95€

TERRINE DE CAMPAGNE AU BEAUJOLAIS.....16.50€

GASPACHO DE TOMATES ET CHÈVRE FRAIS.....16.50€

SOUPE DE POISSON DU LAC LÉMAN.....17.50€

SOUPE DE MELON ET PORTO.....16.95€

OEUF MAYONNAISE.....6.95€

Les salades 20.95€

SALADE DE POULPE (POULPE, FÈVES VERTES, OIGNONS ROUGES, VINAIGRE D'AGRUMES ET POMMES DE TERRE)

SALADE DU JARDIN (CRUDITÉS ET PETITS LÉGUMES, POULET, SAUCE CÉSAR)

SALADE LYONNAISE (OEUF POCHÉ, LARDONS, SALADE VERTE ET CROÛTONS)

SALADE ITALIENNE (SALADE VERTE, TOMATES, BURATTA ET HUILE D'OLIVE VERTE)

Les viandes

Toutes les viandes sont issues d'élevages UE

TRADITIONNEL SAUCISSON LYONNAIS CHAUD ET PISTACHÉ SERVI AVEC SES POMMES VAPEUR, SAUCE MARCHAND DE VIN À LA MODE BEAUJOLAISE.....26.95€

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET SES LÉGUMES RACINE GLACÉS ET SORBET DE BETTRAVE.....31.95€

LE FAMEUX POULET JAUNE ET SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS : GIROLLES FRAÎCHES, PLEUROTEES ET...SELON ARRIVAGE.....31.95€

GRATIN D'ANDOUILLETTE "BOBOSSE" AVEC SES POMMES DE TERRE GRENAILLE ET SA SALADE VERTE.....25.90€

LA TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE.....25.90€

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU, SERVI AVEC SES POMMES GRENAILLE ET SA SALADE VERTE.....22.95€

LE FILET DE BOEUF POÊLÉ EXTRA TENDRE SAUCE AU POIVRE DE MADAGASCAR ET ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT.....36.95€

COQ AU VIN IVRE DE BEAUJOLAIS.....26.95€

Particulièrement végétarien

VÉRITABLE TARTARE, VÉGÉTAL À LA BETTRAVE (PRÉPARÉ COMME UN TARTARE CLASSIQUE) SERVI AVEC POMMES DE TERRE GRENAILLE ET SALADE.....19.50€

COUSCOUS DE LÉGUMES.....23.75€

SALADE DE CRUDITÉS, FALAFELS, PETITS LÉGUMES, SAUCE CÉSAR.....20.90€

Les poissons

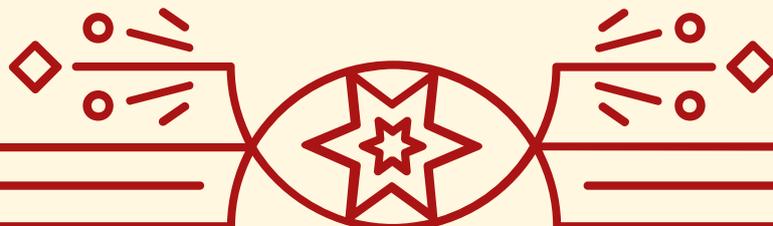
BAR SERVI FAÇON PAPILLON (LEVÉ ET DÉSARETÉ (20MIN D'ATTENTE).....32.35€

BELLE QUENELLE DE BROCHET ET SA SAUCE AUX ÉCREVISSES, SPÉCIALITÉ LYONNAISE (20MIN D'ATTENTE).....28.95€

RISOTTO AU HOMARD (SERVI AVEC UN DEMI-HOMARD).....29.95€

BRANDADE DE MORUE ET SA SALADE À L'HUILE D'OLIVE.....26.80€

AÏOLI PROVENCALÉ.....28.95€





LE CINTRA

MAISON FONDÉE EN 1921

Menu découverte

GÂTEAU DE NOIX DE SAINT-JACQUES "MAISON" ET SA CRÈME DE HOMARD

GASPACHO DE TOMATES ET CHÈVRE FRAIS

LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS SERVI CHAUD



MAGRET DE CANARD AU MIEL ET SES LÉGUMES RACINE GLACÉS ET SON SORBET DE BETTRAVE

RISOTTO AU HOMARD (SERVI AVEC UN DEMI-HOMARD)

BELLE QUENELLE DE BROCHET ET SA SAUCE AUX ÉCREVISSSES, SPÉCIALITÉ LYONNAISE (20MIN D'ATTENTE)



CAKE AUX PRALINES LYONNAISES ET SA CRÈME ANGLAISE

SOUPE DE FRAISES

MERINGUE CHANTILLY

MOELLEUX AU CHOCOLAT

59.75€ PAR CONVIVE

Les suggestions de notre chef

LE FAMEUX PÂTÉ EN CROÛTE JURASSIEN AU VIN JAUNE ET RAISINS SECS.....14.85€

GASPACHO DE TOMATES
16.50€

SOUPE DE POISSON DU LAC LÉMAN....17.50€

SAUCISSON LYONNAIS BRIOCHÉ, SERVI AVEC SA PETITE SALADE.....18.95€



GRATIN D'ANDOUILLETTE "BOBOSSE".....25.95€

COUSCOUS DE LÉGUMES...23.75€

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE.....25.95€

BRANDADE DE MORUE..26.80€



CAKE AUX PRALINES... 8.50€

MERINGUE CHANTILLY..9.90€

SOUPE DE FRAISES.....8.90€

Menu de Guignol

PETITE SALADE LYONNAISE OU ASSIETTE DE ROSETTE DE LYON

GRATIN D'ANDOUILLETTE OU TRADITIONNEL SAUCISSON LYONNAIS CHAUD ET PISTACHÉ

CAKE AUX PRALINES LYONNAISES

46.95€ PAR CONVIVE

Menu petite faim

UNE SALADE AU CHOIX

SOUPE DE FRAISES

26.95€ PAR CONVIVE

**Sensible aux allergènes ?
Notre équipe est à votre disposition (ainsi qu'une fiche descriptive précise et chaque plat et allergène)**

Prix TTC et service compris

