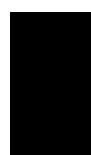


LES ENTREES

- 12€ Le Gâteau de Lapin en gelée, petite salade de saison
- 12€ L'Omelette du curé aux queues d'écrevisses
- 12€ Les Oeufs pochés en meurette à la Bourguignonne
- 13€ La Salade de Haricots Verts et tomates confites, copeaux de parmesan
- 14€ Le Foie gras frais de canard cuit Maison en terrine au naturel
- 14€ Le Pâté en croute au foie gras et ris de veau (**Champion du Monde 2009**)
- 14€ La Salade gourmande « Daniel & Denise » (salade, haricots verts, queues d'écrevisses, foie gras)
- 15€ La Tête de Veau (origine française) cuite au court bouillon, sauce ravigote
- 16€ Le Saumon d'Ecosse Label rouge fumé par nos soins

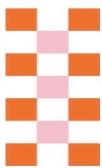
LES PLATS

- 13€ Le Gras double sauté à la lyonnaise
- 13€ Le Tablier de Sapeur, sauce Tartare
- 14€ Les pieds de « caillon » grillés sauce Tartare
- 16€ La quenelle lyonnaise au brochet, sauce Nantua
- 16€ Le Gâteau de foies de volaille à l'ancienne, coulis de tomate financière
- 17€ Le Filet de Bar grillé
- 22€ Le Contre filet de boeuf Angus poêlé au poivre noir flambé au cognac
- 22€ Le Foie de veau (origine française) poêlé à la persillade déglacé au vinaigre
- 23€ Le Rognon de Veau rôti entier en cocotte façon grand-mère



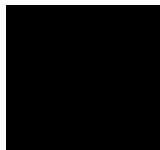


La Machonnerie
Joseph Violat
Meilleur Ouvrier de France



LES DESSERTS

- 7€ Le Fromage blanc et sa berthe à la crème
- 7€ La Cervelle de Canut
- 7€ Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard
- 7€ La "Coupe Colonel" : sorbet citron, Vodka
- 7€ L'Irish Coffee : café, whisky, Chantilly
- 7€ La Crème brûlée à la cassonade
- 7€ Poires et Pruneaux pochés au Vin rouge à l'écorce d'orange
- 7€ L'Île flottante aux Pralines de Saint Genix
- 7€ Les Petits Pots au Chocolat et Madeleines tièdes
- 7€60 Baba au Rhum



36, rue Tramassac 69005 Lyon
Tel: 04.78.42.24.62- Fax: 04.72.40.23.32
Mail lamachonnerie@gmail.com



