



CHEZ GRAND-MÈRE

BOUCHON DU VIEUX-LYON

- *Petite planche* (2-4 p) 10 €

Saucisson sec fermier de la ferme de la Villardière

- *Grande planche* (4-6 p) 16 €

Saucisson sec fermier de la ferme de la Villardière et cervelle de canut

- *Cervelle de canut* 4.5 €

Fromage blanc assaisonné : ail, échalote, sel, poivre, vin blanc, ciboulette



- *Terrine* 9 €

Selon arrivage :

Campagne, Lapin aux pruneaux, Canard au poivre vert



Ils nous tient à cœur de travailler avec des fournisseurs et producteurs locaux. Nos saucissons sont produits par. « **La ferme de la Villardière** » (69440 St André la Cote) exploitation familiale qui travaille depuis 3 générations, dans le respect de l'animal et du produit.

Retrouvez les sur le marché du quai Saint-Antoine le Jeudi, le Samedi et le Dimanche.



Menu 24,90€

Entrée + Plat + Fromage ou dessert

Oeuf cocotte façon meurette

Salade lyonnaise

St Marcellin rôti

Gâteau de foies de volailles

Soupe à l'oignon

Saucisson brioché



Coq au vin (supp. 3€)

Paleron de boeuf confit, sauce aux cèpes (supp. 3€)

Fricassé de poulet "façon grenouille"

Tête de veau, sauce gribiche

Quenelle de brochet, sauce homardine

Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne



1/2 St Marcellin, Faisselle de fromage blanc, Cervelle de canut

*Le fondant au chocolat de mamie, la tarte aux pralines,
l'île flottante aux pralines roses, la poire pochée au vin rouge,
le café ou le thé gourmand (supp. 2€)*

Menu Ravioles 19,50€

Servi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

*Gratin de ravioles au choix, accompagné d'une petite salade verte
Fromage ou dessert de la carte au choix*

Menu Enfant 10,90€

*1/2 Gratin de ravioles à la crème
Fromage ou dessert de la carte au choix*



Entrées

Saucisson brioché <i>Accompagné de salade</i> Maison Père ANSELME	12,90	Salade lyonnaise <i>Mélange de salades, poitrine fumée tranchée maison, œuf poché, croûtons</i>	10,90
St Marcellin rôti <i>Compotée d'oignons, poire, miel de châtaignier</i>	11,90	Gâteau de foies de volailles <i>Servi avec son coulis de tomate</i>	10,90
Œuf cocotte façon meurette <i>Œuf poché, sauce vin rouge, poitrine fumée tranchée, croûtons</i>	11,90	Soupe à l'oignon <i>Servie avec de l'emmental rapé et des croûtons</i>	10,90
Petite salade verte	5,50		

Plats

Coq au vin Viande française	16,90	Tête de veau <i>Cuite au bouillon et sauce gribiche</i> Viande française, Maison VIABAT, Abbatoirs de Lyon	14,90
Paleron de bœuf confit <i>Sauce aux cèpes</i> Viande française	16,90	Quenelle de brochet <i>Sauce homardine</i>	14,90
Fricassé de blanc de poulet "façon grenouille" <i>Emincé de blanc de poulet cuisiné au beurre persillé</i> Viande française	14,90	Andouillette <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i> Viande française, Maison VIABAT, Abbatoirs de Lyon	14,90

Les gratins de ravioles

Les ravioles sont nappées de crème et gratinées au four. Nous y ajoutons les ingrédients suivants :

Ravioles au lard	15,90	Ravioles au St Marcellin	14,90
Ravioles aux cèpes	15,90	Ravioles à la ciboulette	13,90