



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

MENU OLYMPIA

69€

Amuse Bouche

Melon de Pays, Chiffonnade de Jambon Cru

Gel au Porto

Ou

Saumon Mariné

Finement tranché, crème frappée au citron confit, œufs de hareng

Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge

Caviar d'aubergines, coulis de tomates froid

Ou

Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles

Riz basmati, sauce au vin des côtes du Jura

Finger Chocolat « Valrhona »

*Biscuit brownies, praliné feuillantine,
Crèmeux guanaja 70%, glace jivara 40%*

Ou

Pavlova Fraise Oseille

Bavaroise vanille, compotée de fraise, glace oseille

Mignardise

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

NOTRE SELECTION DU MOMENT

	75cl	12cl
CHAMPAGNES		
Lallier Brut Réflexion R020	90.00	16.00
Lallier Brut Rosé	140.00	18.00
Lallier Blanc de Blancs	140.00	
BLANCS		
V.D.F. «Reméage» 2022 – les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2022 – Domaine Brotte	55.00	9.00
A.O.C. Bourgogne Chardonnay 2022 – La Chablisienne	50.00	9.00
A.O.C. Saint-Joseph «Les Vessettes» 2022 – Domaine de la Roche Paradis	75.00	12.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Laurent Gerra	85.00	14.00
ROUGES		
V.D.F. «Reméage» 2022 – Les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Moulin à Vent 2022 – Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Vinsobres 2019 – Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Pernand-Vergelesses 2020 – Pierre Bourée Fils	90.00	15.00