



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

Vendredi 6 Décembre « Saint Nicolas » le Chef **Kim Logassi** vous propose

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **28.00**

3 Plats : Entrée, Plat du jour et dessert **33.00**

3 Plats, 1 Verre de Vin de Vienne et 1 Café Entrée, Plat du jour et Dessert **38.00**

Entrées du Jour ----- **9.00**

Carpaccio de Saint-Jacques

Tartare de Mangue & Vinaigre de Mangue

ou

Salade Lyonnaise

Œuf Poché, Lardons & Cake aux Oreilles de Cochon

Plats du Jour ----- **23.50**

Poisson **Filet de Mostelle à la Grenobloise**

Câpres, Croûtons & Suprêmes de Citron

ou

Viande **Suprême de volaille Fermière**

Patate Douce, Champignons & Sauce à l'Orange

Fromages -----

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double

ou

Cervelle des Canuts

ou Dessert ----- **10.50**

Pavlova Fruits Rouges & Glace à l'Oseille

NOS VINS DU MOMENT

	75cl	12cl
CHAMPAGNES		
Lallier Brut Réflexion R020	90.00	16.00
Lallier Brut Rosé	140.00	18.00
BLANCS		
V.D.F. « Reméage » 2022 – les Vins de Vienne	35.00	
V.D.F. Doux Muscat Petits Grains Passerillés 2022 – Maison Chapoutier (37,5cl)	35.00	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2023 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.P. Saint-Joseph 2021 – Maison Chapoutier	80.00	13.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Vignoble Laurent Gerra	85.00	14.00
A.O.P. Condrieu « Les Chays » 2023 – Vignobles Chirat	85.00	14.00
ROUGES		
V.D.F. « Reméage » 2022 – Les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Crozes Hermitage 2020 – Domaine de Thalabert (37,5cl)	35.00	
A.O.C. Moulin à Vent 2023 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Vinsobres 2020 – Vignoble Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Crozes Hermitage 2020 – Domaine de Thalabert	65.00	11.00
A.O.C. Santenay « Les Charmes » 2022 – Domaine Ponsard-Chevalier	80.00	14.00

NOS BOISSONS

COCKTAILS (12cl)	
Apérol Spritz	9.00
London Mule – Gin, Ginger Beer, Citron Vert	12.00
Blue Lagoon – Vodka, Curaçao, Citron Vert	12.00
Bloody Mary – Vodka, Jus de Tomate, Worcester Sauce, Sel de Cèleri, Tabasco	12.00
Chartreuse Smash – Chartreuse Jaune, Sirop Sucre, Menthe Fraîche	14.00
BIERES	
Grimbergen Blonde (bouteille 33cl)	6.00
1664 Blanche (bouteille 33cl)	6.00
SOFTS	
Jus de Fruit (Granini 25cl) – Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Orange	6.00
Sirop à l'Eau – Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Pêche	2.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	6.00
Schweppes Tonic, Orangina, Limonade, Fuzetea (25cl)	6.00
EAUX	
Acqua-Panna (75cl)	6.00
San Pellegrino (100cl)	6.00
Vittel (25cl)	5.00
Perrier (33cl)	5.00
CAFES	
Expresso	2.50
Double	3.50
Allongé	3.50
Thé ou Infusion (vert, noir, verveine ou camomille)	5.50