



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904

Mercredi 19 Février « Saint Gabin » Chef **Kim Logassi** vous propose

## MENU DU JOUR

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Formules 2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert        | <b>28.00</b> |
| <b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et dessert                                   | <b>33.00</b> |
| <b>3 Plats, 1 Verre de Vin de Vienne et 1 Café</b> Entrée, Plat du jour et Dessert | <b>38.00</b> |

**Entrées du Jour** ----- **9.00**

**Œuf Mimosa & Salade d'Endive**

Cerneaux de Noix

ou

**Terrine de Canard**

Bouquet de Salade Verte

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

Poisson **Filet de Daurade Royale**

Butternut Rôti & Crémeux de Petits Pois

ou

Viande **Quasi de Veau en Croûte d'Herbe**

Risotto d'Epeautre & Jus au Romarin

**Fromages** -----

**Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »**

ou

**Fromage Blanc en Faiselle, Nature ou Crème Double**

ou

**Cervelle des Canuts**

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

**Finger Chocolat Caraïbe 66% Praliné Amande-Noisette**

# NOS VINS DU MOMENT

|   | 75cl   | 12cl  |
|---|--------|-------|
| <b>CHAMPAGNES</b>   |        |       |
| Jeeper Brut 1 <sup>er</sup> Cru Grand Assemblage                            | 90.00  | 16.00 |
| Lallier Brut Rosé   | 140.00 | 18.00 |
| <b>BLANCS</b>   |        |       |
| I.G.P. Viognier « Grès du Trias » 2023 – Vignerons Ardéchois                | 35.00  | 7.00  |
| A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2023 – Vignoble Laurent Gerra                | 55.00  | 9.00  |
| A.O.C. Sancerre « La Mercy Dieu » 2023 – Domaine Bailly-Reverdy             | 55.00  | 9.00  |
| A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Vignoble Laurent Gerra                         | 85.00  | 14.00 |
| <b>ROUGES</b>   |        |       |
| V.D.F. « Reméage » 2022 – Les Vins de Vienne                                | 35.00  | 7.00  |
| A.O.C. Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes » 2023 – Vignoble Laurent Gerra | 55.00  | 9.00  |
| A.O.C. Vinsobres 2020 – Vignoble Laurent Gerra                              | 55.00  | 9.00  |
| A.O.C. Saint Emilion Grand Cru 2019 – Château le Cros                       | 75.00  | 12.00 |
| A.O.C. Châteauneuf-du-Pape « Le Mas » 2022 - Domaine de Panisse             | 100.00 | 16.00 |
| A.O.C. Chassagne-Montrachet 2017 - Domaine Bader Mineur                     | 110.00 | 18.00 |

# NOS BOISSONS

|   |       |
|---|-------|
| <b>COCKTAILS</b> (12cl)   |       |
| Golden Hour – Rhum, Martini Dry, Cointreau, Grenadine                       | 14.00 |
| 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, Sirop Sucre, Menthe Fraîche                  | 14.00 |
| <b>BIERES</b>   |       |
| Grimbergen Blonde (bouteille 33cl)  | 6.00  |
| 1664 Blanche (bouteille 33cl)   | 6.00  |
| <b>SOFTS</b>  |       |
| 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  |
| <b>EAUX</b>   |       |
| Acqua-Panna (75cl)  | 6.00  |
| San Pellegrino (100cl)  | 6.00  |
| Vittel (25cl)   | 5.00  |
| Perrier (33cl)  | 5.00  |
| <b>CAFES</b>  |       |
| Expresso  | 2.50  |
| Double  | 3.50  |
| Allongé   | 3.50  |
| Thé ou Infusion (vert, noir, verveine ou camomille)                         | 5.50  |