

LA MÈRE MAQUERELLE

Cherches-tu femme fidèle et douce. Prends la
ficelle pour la Croix-Rousse. Si te la veux vive
et gentille. Prends le tramevet de la Guille. Si
te l'espères sage et pas fière, grimpe de pied
jusqu'à Fourvière. Mais si te veux bonheur et paix.
Remplis ta cave de beaujolais.

LA MÈRE MAQUERELLE

ENTRÉES

STARTERS

6 Escargots de bourgogne au beurre persillé <i>6 Snails with Parsley and garlic butter</i>	8€
Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, caviar de poivron et jambon de parme <i>Lyonnais speciality ravioles with St marcellin cheese, pepper caviar, ham</i>	11€
Saucisson Brioché toasté au beurre noisette <i>Lyonnais speciality sausage brioche, roasted in brown butter</i>	8€
Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignon et framboise - pain toasté <i>Duck foie gras served with onion chutney, salt & toasted bread</i>	11€
Tartare de saumon à l'avocat - mozzarella et crème montée à l'aneth <i>Salmon tartare with avocado - mozzarella and whipped cream with aneth</i>	11€

SALADES

SALADS

	ENTRÉE	PLAT
Salade Lyonnaise - Oeuf poché, lardon, croutons à l'ail <i>Lyonnais salad - poched egg, bacon, garlic croutons</i>	8€	13€
Salade César - Poulet mariné, oeuf dur, croutons, parmesan <i>Cesar salad - marinade chicken, boiled egg, croutons, parmesan cheese.</i>	9€	14€

POISSONS

FISH

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce nantua <i>Lyonnais speciality - Pike quenelle with crayfish sauce</i>	17€
Filet de dorade en écaillé de pomme de terre - Sauce vin blanc curcuma <i>Sea bream filet with potato scales, turmeric white wine sauce</i>	19€

VIANDES

MEAT

Magret de canard au miel - jus réduits <i>Honey duck breast, juice reduction</i>	19€
Andouillette tirée à la ficelle maison BOBOSSE - sauce moutarde à l'ancienne <i>Lyonnais specialty Andouillette, old style mustard sauce</i>	17€
Filet de boeuf aux champignons de saison <i>Beef filet with mushrooms</i>	19€
Carré d'agneau à la française en basse température - jus d'agneau aux herbes <i>Rack of lamb - lamb sauce with herbs</i>	21€
Saucisson chaud pistaché - sauce Marchand de vin <i>Hot dried sausage, Marchand de vin sauce</i>	17€
Pavé de foie de veau rôti au thym et à l'ail <i>thyme and garlic roasted veal liver</i>	17€

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

Burger Lyonnais - boeuf 150gr, st Marcellin, oignon confits, tapenade de tomates <i>Lyonnais burger - 150g beef patty, St Marcellin cheese, caramelized onions, tomato tapenade.</i>	16€
Burger du Gone - boeuf 150gr, bearnaise, lard grillé, oignons frits, roquette <i>Gone burger - 150g beef patty, bearnaise sauce, bacon, fried onions roquette.</i>	16€
Côte de boeuf Angus 1kg pour 2 personnes - sauce Béarnaise <i>Angus beef prime rib for 2 persons - Bearnaise sauce</i>	60€
Pâtes pacherri au saumon - tomates cerise, jeunes pousses d'épinard, parmesan <i>Pacherri pasta with salmon - cherry tomatoes, spinach leaves, parmesan</i>	17€

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

ACCOMPANIMENTS OF YOUR CHOICE

Gratin Dauphinois - <i>Potato Dauphinois gratin</i>
Poêlée de champignons en persillades - <i>Parlsey and garlic pan-fried mushrooms</i>
Haricots verts sauce beurre blanc - <i>Beurre blanc sauce green beans</i>
Pommes frites allumettes - <i>French fries</i>

LA MÈRE MAQUERELLE

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Demi saint marcelin <i>Half St Marcellin cheese with salad</i>	5€
Fromage blanc faisselle - coulis de fruits rouges et fruits frais <i>cottage cheese - red berries coulis, fresh fruits</i>	5€
Palettes de 4 sorbets - Glacier des Alpes <i>4 flavors of fruits sorbet plate</i>	6€
Ananas rôties - ganache chocolat blanc basilic <i>Rosted pineapple - Basil and white chocolate ganache</i>	6€
Mi cuit au chocolat - Sorbet fruit rouges <i>Chocolate lava cake - Red berries sorbet</i>	6€
Baba au rhum gourmand - chantilly et fruits frais <i>Rum Baba - fresh fruits and whipped cream</i>	6€
Café Gourmand <i>Coffee with 3 small desserts</i>	8€
Colonel - sorbet citron, vodka <i>Lemon ice cream, vodka</i>	6€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla Crème Brulée</i>	6€
Tarte à la praline rose de Lyon <i>Lyonnais Praline pie</i>	6€

MENU LYONNAIS

25€

ENTRÉES

STARTERS

6 Escargots de bourgogne au beurre persillé

6 Snails with parsley and garlic butter

Salade Lyonnaise - Oeuf poché, lardon, croutons à l'ail

Lyonnaise salad - poched egg, bacon, garlic croutons

Saucisson Brioché toasté au beurre noisette

Lyonnaise dried sausage brioche speciality toasted in brown butter

PLATS

MAIN DISHES

Pavé de foie de veau rôti au thym et à l'ail

Thyme and garlic roasted veal liver

Andouillette tirée à la ficelle maison Bobosse- sauce moutarde

Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce

Saucisson chaud - sauce Marchand de vin

Warm dried sausage - Marchand de vin sauce

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce nantua

Lyonnaise specialty - Pike quenelle with crayfish sauce

MENU DES GÔNES

31€

ENTRÉES

STARTERS

Terrine de foie gras de canard

Duck foie gras

Ravioles du Dauphiné au St Marcellin

Lyonnaise specialty ravioles with St marcellin cheese

Tartare de saumon à l'avocat- mozzarella et crème à l'aneth

Salmon tartare- mozzarella and cream with aneth

PLATS

MAIN DISHES

Filet de dorade en écaïlle de pomme de terre

Sea bream filet with potato scales

Carré d'agneau basse température, jus d'agneau aux herbes

Rack of lamb - lamb sauce with herbs

Filet de boeuf aux champignons de saison

Beef filet with mushrooms

Magret de canard au miel - jus reduis

Honey duck breast - juice reduction

FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERT OR CHEESE

Voir parmi la sélection à la carte

See « à la carte » menu

MENU DU MIDI

LUNCH MENU

Du lundi au vendredi

12€ Plat du jour

Main dish

16€ Entrée + plat ou plat + dessert

Starter + main dish or main dish + dessert

19€ Entrée + plat + dessert

Starter + main dish + dessert

MENU ENFANTS

KIDS MENU

12€

Lasagne de boeuf **ou** nuggets de volaille bio
pommes frites maison
+ 1 sirop et une glace enfant

-
*Beef lasagna **or** chicken nuggets
homemade french fries + 1 fruit sirup and kid ice
cream*

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIFS & LIQUORS

Kir cassis, pêche ou mûre	12cl	5€
Kir royal	12cl	7€
Communard	12cl	5€
Ricard	3cl	4€
Martini blanc, Suze	5cl	5€
Limoncello, Get 27	6cl	5€
Vodka, Gin, Whisky, Rhum	4cl	5€
Cognac, Chartreuse, Marc de Bourgogne	5cl	6€
Grand Marnier, Cointreau, Poire	5cl	6€

BIÈRES Brasserie Rouget de Lisle, Jura

BEERS

	bouteille 33cl	25cl	50cl
Blonde		3,90€	7,50€
Blanche		3,90€	7,50€
Abbaye Rouget	6€		
Rouge Griottines	6€		

EAUX, SODAS & JUS DE FRUIT

WATERS, SODAS AND JUICES

Evian ou Puits St-Georges	1L	5,50€
Chateldon	75cl	7,00€
Evian ou Badoit	50cl	3,50€
Perrier	33cl	3,90€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	3,90€
Schweppes Tonic ou Agrum ou Ice tea	25cl	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Limonade	25cl	3,90€
Sirop à l'eau 1883 Maison Routin (citron, grenadine, fraise, pêche, menthe)		3,00€
Jus de fruit 20cl Roche	20cl	3,90€
Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas		

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,00€
Double café	3,50€
Café allongé	2,50€
Cappucino	4,00€
Chocolat	3,50€
Thé, infusion	3,50€

VERRES & POTS LYONNAIS

WINE BY THE GLASS & JARS	12cl	50cl
ROUGE Beaujolais-Villages AOP	3,90€	13€
ROUGE Brouilly AOP	4,50€	16€
BLANC Chardonnay	3,90€	13€
BLANC Uby Côte-de-Gascogne Moelleux AOP	4,50€	16€
ROSE Beaujolais Rosé AOP	3,90€	13€

VINS ROUGE

RED WINES	37,5cl	75cl
Juliéna AOP Anne d'Aleyrac	14€	23€
Morgon AOP Château de Monternot	16€	25€
Brouilly AOP «Chapelle Saint-Pierre», vieilles vignes		28€
Crozes-Hermitage AOC «Le Grand Chêne», Guyot		35€
Saint-Joseph AOC «Grande Réserve», Guyot		38€
Bourgogne Pinot Noir AOC Domaine Lequin-Colin		33€

VINS BLANC

WHITE WINES		75cl
Beaujolais-Villages Blanc AOC Château de Monternot		21€
Bourgogne Blanc AOC Philippe de La Poype		25€
Saint-Véran AOC «Les Bosquets»		35€
Côte-de-Gascogne Moelleux AOP Uby Tortue		27€

ROSÉS

ROSÉ WINES		75cl
Rosé Château de Monternot	e	21€
«Argali» Château Puech-Haut		35€

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
Crémant-de-Bourgogne Brut AOC Valentin Vignot	6€	28€
Champagne Premier Cru AOC Veuve Pelletier		49€
Champagne AOC Drappier Blanc de Blancs Signature		78€