

# 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

<b>6 Escargots de bourgogne au beurre persillé</b> <i>6 Snails with parsley and garlic butter</i>	9€
<b>Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, caviar de poivron et jambon de Parme</b> <i>Lyonnais specialty ravioles with St marcellin cheese, pepper caviar, Parma ham</i>	12€
<b>Paté en croute de pintade et morilles - pickles et mesclun de salade</b> <i>Guinea fowl pâté crust with morels - pickles and salad</i>	11€
<b>Velouté de butternut, oeuf poché, croûtons à l'ail, foie gras</b> <i>Butternut velouté, poached egg, garlic croutons, foie gras</i>	12€
<b>Poireaux en vinaigrette, magret de canard fumé et cromesquis de chèvre</b> <i>Leeks in vinaigrette, smoked duck breast and goat cheese cromesquis</i>	12€
<b>Saucisson en brioche toasté au beurre noisette - cervelle de canut</b> <i>Brioche sausage toasted with hazelnut butter - cervelle de canut</i>	11€

## NOS INCONDITIONNELS

### OUR CLASSICS

<b>Burger Lyonnais - boeuf 150gr, St Marcellin, oignons confits, tapenade de tomates, roquette</b> <i>Burger Lyonnais - beef 150gr, St Marcellin, candied onions, tomato tapenade, arugula</i>	16€
<b>Burger du Gone - boeuf 150gr, lard grillé, fromage raclette, sauce burger, cornichon, roquette</b> <i>Burger du Gone - 150gr beef, grilled bacon, raclette cheese, burger sauce, pickle, arugula</i>	16€
<b>Gratin de ravioles du dauphiné à la fondue de poireau - parmesan, salade</b> <i>Dauphiné ravioli gratin with leek fondue - parmesan cheese, salad</i>	17€
<b>Coquillettes en risotto à la crème de truffe - comté, jambon blanc braisé aux herbes</b> <i>Coquillettes in risotto with truffle cream - Comté, braised white ham with herbs</i>	19€
<b>Livarot AOP pané - chutney de figue, salade, pomme de terre, pain toasté</b> <i>Livarot AOP breaded - fig chutney, salad, potato, toasted bread</i>	19€

# LA MÈRE MAQUERELLE

## POISSONS

### FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua et risotto de fregola sarda aux légumes** 18€  
*Lyonnais specialty - Pike quenelle Nantua sauce and fregola sarda risotto with seasonal vegetables*
- Filet de dorade, rouget, bar (selon arrivage) en écailles de pomme de terre - sauce curry** 21€  
*Fillet of sea bream in potato scales - curry sauce*

## VIANDES

### MEAT

- Epaule d'agneau confite - jus réduit au thym et à l'ail** 23€  
*confit Lamb shoulder - reduced jus with thyme and garlic*
- L'Andouillette Lyonnaise - sauce moutarde à l'ancienne** 18€  
*Lyonnais specialty Andouillette, old style mustard sauce*
- Faux filet de Boeuf racé (Aubrac ou charolaise) - sauce café de paris** 21€  
*Sirloin of racy beef (Aubrac or Charolais) - café de paris sauce*
- Côte de cochon fermier d'Auvergne cuisson sous vide - sauce aux piquillos** 21€  
*Free range pork chop slow cooked - piquillo pepper sauce*
- Saucisson chaud pistaché - sauce Marchand de vin** 17€  
*Hot pistachio sausage, Marchand de vin sauce*
- Tranche de Foie de veau rôti au thym et à l'ail - sauce crémée au xérès** 18€  
*Thyme and garlic roasted veal liver - vinegar cream sauce*

# LA MÈRE MAQUERELLE

## FROMAGES & DESSERTS

### CHEESES & DESSERTS

<b>Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade</b> <i>Plate of 3 cheeses with salad</i>	7€
<b>Mousse pralinée - poire pochée à la vanille, biscuit feuillantine</b> <i>Praline mousse - poached pear with vanilla, feuillantine biscuit</i>	7€
<b>Ananas rôti - ganache chocolat blanc basilic</b> <i>Rosted pineapple - Basil and white chocolate ganache</i>	7€
<b>Mi-cuit au chocolat et sauce au caramel - glace yogourt</b> <i>Chocolate lava cake - caramel sauce - yogurt ice cream</i>	7€
<b>Cheesecake à la praline rose de Lyon et framboise - Sorbet Framboise</b> <i>Cheesecake with Lyon rose praline and raspberry - raspberry sorbet</i>	7€
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> <i>Madagascar vanilla Crème Brulée</i>	7€
<b>Baba au rhum - pâtisseries et chantilly au pamplemousse</b> <i>Rum baba - pastry and grapefruit whipped cream</i>	7€
<b>Brioche perdu et coulis de fruits rouges - glace vanille</b> <i>French toast and red fruit coulis - vanilla ice cream</i>	7€

## MENU LYONNAIS

27€

### ENTRÉES

STARTERS

#### 6 Escargots de bourgogne au beurre persillé

*6 Snails with parsley and garlic butter*

#### Paté en croute de pintade et morilles - pickles

*Guinea fowl pâté crust with morels - pickles and salad*

#### Saucisson en brioche toasté - cervelle de canut

*Brioche sausage toasted - cervelle de canut*

### PLATS

MAIN DISHES

#### Tranche de foie de veau rôti au thym et à l'ail

*Thyme and garlic roasted veal liver*

#### Andouillette Lyonnaise - sauce moutarde

*Lyonnaise specialty Andouillette, old style mustard sauce*

#### Saucisson chaud pistaché - sauce Marchand de vin

*Warm pistachio sausage - Marchand de vin sauce*

#### Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua

*Lyonnaise specialty - Pike quenelle Nantua sauce*

## MENU DES GÔNES

33€

### ENTRÉES

STARTERS

#### Poireaux en vinaigrette, magret de canard fumé

*Leeks in vinaigrette, smoked duck breast a*

#### Ravioles du Dauphiné au St Marcelin, jambon de Parme

*Lyonnaise specialty ravioles with St marcelin cheese*

#### Velouté de butternut, oeuf poché, croûtons à l'ail, foie gras

*Butternut velouté, poached egg, garlic croutons, foie gras*

### PLATS

MAIN DISHES

#### Filet de dorade en écailles de pomme de terre - sauce curry

*Fillet of sea bream in potato scales - curry sauce*

#### Côte de cochon d'Auvergne 350gr - sauce aux piquillos

*Pork chop slow cooked - piquillo pepper sauce*

#### Faux filet de Boeuf racé- sauce café de paris

*Sirloin of beef - café de paris sauce*

#### Epaule d'agneau confite - jus aux herbes et ail (+2€)

*Confit Lamb shoulder - herb and garlic jus (+2€)*

## 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  
pomme de terre grenaille  
+ 1 sirop et une glace enfant

*Beef lasagna **or** chicken nuggets  
new potatoes + 1 fruit sirup and kid ice cream*

# APÉRITIFS & DIGESTIFS

## APERITIFS & LIQUORS

Kir cassis, pêche, framboise ou mûre	12cl	6€
Kir royal	12cl	7,5€
Communard	12cl	6€
Ricard	3cl	4€
Martini blanc, Martini rouge, Suze	5cl	5€
Jack Daniel's, Génépi	4cl	7€
Vodka, Gin, Whisky, Rhum, Limoncello	4cl	5€
Cognac, Marc de Bourgogne, Grand Marnier, Cointreau, Poire, Get 27	4cl	6€
Chartreuse jaune, Chartreuse verte	4cl	8€

# 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, thé, infusion	3,50€
Irish coffee	8,50€

## VERRES & POTS LYONNAIS

WINE BY THE GLASS & JARS	12cl	50cl
<b>ROUGE Beaujolais-Villages AOP</b>	4,50€	16€
<b>ROUGE Brouilly AOP</b>	5,10€	18€
<b>BLANC Chardonnay</b>	4,50€	16€
<b>BLANC Uby Côte-de-Gascogne Moelleux AOP</b>	5,10€	18€
<b>ROSE Beaujolais Rosé AOP</b>	4,50€	16€

## VINS ROUGE

RED WINES	37,5cl	75cl
<b>Juliéna AOP</b> Anne d'Aleyrac	15€	27€
<b>Morgon AOP</b> Château de Monternot	17€	30€
<b>Coteaux-Bourguignons AOP</b> Comte Philippe de La Poype		23€
<b>Crozes-Hermitage AOC</b> «Le Millepertuis», Guyot		39€
<b>Vacqueyras AOC</b> «l'Alezane»		38€
<b>Côte-Rotie AOC</b> «La Sarrasine»		98€

## VINS BLANC

WHITE WINES		75cl
<b>Beaujolais Blanc AOC</b> Château de Monternot		23€
<b>Bourgogne Blanc AOC</b> Philippe de La Poype		27€
<b>Côte-de-Gascogne Moelleux AOP</b> Uby Tortue		29€
<b>Riesling AOC Alsace</b> Bott Frères		39€
<b>Condrieu AOC</b> Domaine de Rochevine blanc		86€

## ROSÉS

ROSÉ WINES	150 cl	75cl
<b>Rosé</b> Château de Monternot	40€	21€
<b>«Argali»</b> Château Puech-Haut		35€

## CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
<b>Crémant-de-Bourgogne Brut AOC</b> Valentin Vignot	7€	28€
<b>Champagne Premier Cru AOC</b> Veuve Pelletier		49€
<b>Champagne AOC</b> Drappier Blanc de Blancs Signature		78€