

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>	9€
Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, caviar de poivron et jambon de Parme <i>Lyonnaise specialty ravioles with St marcellin cheese, pepper caviar, Parma ham</i>	12€
Paté en croute de pintade et morilles - pickles et mesclun de salade <i>Guinea fowl pâté crust with morels - pickles and salad</i>	11€
Œufs mollets frits, crème au Saint-Marcelin et viande de Grison <i>Fried soft-boiled eggs, Saint-Marcelin cream and Grison meat</i>	12€
Poireaux en vinaigrette, magret de canard fumé et cromesquis de chèvre <i>Leeks in vinaigrette, smoked duck breast and goat cheese cromesquis</i>	12€
Saucisson en brioche toasté au beurre noisette - cervelle de canut <i>Brioche sausage toasted with hazelnut butter - cervelle de canut</i>	11€

NOS INCONDITIONNELS

OUR CLASSICS

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

LA MÈRE MAQUERELLE

POISSONS

FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua et riz Basmati** 18€
Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce and Basmati rice
- Chipirons farcis - crème de champignons et noisettes** 21€
Stuffed chipirons - cream of mushrooms and hazelnuts

VIANDES

MEAT

- Epaule d'agneau confite et houmous de carottes rôties - jus réduit au thym** 23€
Candied lamb shoulder and roasted carrot hummus - reduced thyme jus
- L'Andouillette panée 5A tirée à la ficelle - sauce moutarde à l'ancienne et champignons en persillade** 19€
Breaded Andouillette 5A pulled with a string - old-fashioned mustard sauce and mushrooms with parsley
- Faux filet de Boeuf Aubrac - fondue d'oignon à la bière et jus de viande** 21€
Sirloin of Aubrac Beef - onion fondue with beer and gravy
- Pluma de porc Ibérique, caviar d'aubergine tomate - crème au Paprika** 21€
Iberian pork pluma, eggplant tomato caviar - Paprika cream
- Saucisson lyonnais Chicago, purée de lentilles corail - sauce Marchand de vin** 17€
Chicago Lyonnais sausage, coral lentil purée - 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

Assiette de 3 fromages - confiture et mesclun de salade <i>Plate of 3 cheeses with salad</i>	7€
Mousse pralinée - poire pochée à la vanille, biscuit feuillantine <i>Praline mousse - poached pear with vanilla, feuillantine biscuit</i>	7€
Pavlova ananas et litchi, crème montée - sorbet <i>Pineapple and lychee pavlova, whipped cream - sorbet</i>	7€
Mi-cuit au chocolat et sauce au caramel - glace yogourt <i>Chocolate lava cake - caramel sauce - yogurt ice cream</i>	7€
Cheesecake à la praline rose de Lyon et framboise - sorbet Framboise <i>Cheesecake with Lyon rose praline and raspberry - raspberry sorbet</i>	7€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla Crème Brulée</i>	7€
Baba au rhum et à l'orange, pâtisseries, chantilly et suprême - sorbet <i>Rum and orange baba, pastry, whipped cream and supreme - sorbet</i>	7€
Brioche perdu et coulis de fruits rouges - glace vanille <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 lyonnais Chicago, purée de lentilles corail - sauce Marchand de vin
Chicago Lyonnais sausage, coral lentil - 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

Œufs mollets frits, crème au St Marcelin et viande de Grison
Fried soft-boiled eggs, Saint-Marcelin cream and Grison meat

PLATS MAIN DISHES

Chipirons farcis - crème de champignons et noisettes
Stuffed chipirons - cream of mushrooms and hazelnuts

Pluma de porc Ibérique, caviar d'aubergine tomate - crème au Paprika
Iberian pork pluma, eggplant tomato caviar - Paprika cream

Faux filet de Boeuf Aubrac - fondue d'oignon à la bière et jus
Sirloin of Aubrac Beef - onion fondue with beer and gravy

Epaule d'agneau confite et houmous - jus aux herbes et ail (+2€)
Confit Lamb shoulder and hummus - 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
frites

+ 1 sirop et une glace enfant

-
*Beef lasagna **or** chicken nuggets
french fries + 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, Authentique Génépi Guillaumette des Hautes-Alpes	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

	bouteille 33cl	25cl	50cl
Blonde ou Blanche		4,10€	8€
Ambr�e	6,50€		
Rouge Griottines	6,50€		

Micro brasserie d'Ancelle VO - bière artisanale Hautes-Alpes

Blanche, Dor e (blonde) ou Ambr e bouteille 33cl 6€

EAUX, SODAS & JUS DE FRUIT

WATERS, SODAS AND JUICES

Evian ou Puits St-Georges	1L	5,50€
Chateldon	75cl	9€
Evian ou Badoit	50cl	3,50€
Perrier	33cl	4,10€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	4,10€
Schweppes Tonic ou Agrum ou Ice tea	25cl	4,10€
Orangina	25cl	4,10€
Limonade	25cl	4,10€
Sirop à l'eau 1883 Maison Routin	25cl	3,00€
(citron, grenadine, fraise, pêche, menthe)		
Jus de fruit 20cl Roche		
Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas	20cl	3,90€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, D�cafein�	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
ROUGE Beaujolais-Villages AOP	4,50€	16€
ROUGE Brouilly AOP	5,10€	18€
BLANC Chardonnay	4,50€	16€
BLANC demi sec Villa Chambre d'Amour -Côte de Gascogne AOP	5,10€	18€
ROSE Beaujolais Rosé AOP	4,50€	16€

VINS ROUGE

RED WINES	37,5cl	75cl
Juliéna AOP Anne d'Aleyrac	15€	27€
Morgon AOP Château de Monternot	17€	30€
Coteaux-Bourguignons AOP Comte Philippe de La Poype		23€
Crozes-Hermitage AOC «Le Millepertuis», Guyot		43€
Vacqueyras AOC «l'Alezane»		42€
Côte-Rotie AOC «La Sarrasine»		98€

VINS BLANC

WHITE WINES		75cl
Beaujolais Blanc AOC Château de Monternot		23€
Bourgogne Blanc AOC Philippe de La Poype		27€
Côte-de-Gascogne demi sec AOP Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin		29€
Riesling AOC Alsace Bott Frères		39€
Condrieu AOC Domaine de Rochevine blanc		86€

ROSÉS

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

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
Crémant-de-Bourgogne Brut AOC Valentin Vignot	7€	28€
Champagne Premier Cru AOC Veuve Pelletier		55€
Champagne AOP Drappier Brut Nature millésime d'exception 2017		110€