

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

Salade lyonnaise - œuf poché, croûtons, lardons <i>Lyonnaise salad - poached egg, croutons, bacon</i>	11€
Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, caviar de poivron et jambon de Parme <i>Lyonnaise specialty ravioles with St marcelin cheese, pepper caviar, Parma ham</i>	12€
Paté en croûte de pintade et morilles - pickles et mesclun de salade <i>Guinea fowl pâté crust with morels - pickles and salad</i>	11€
Gaspacho de melon, fêta, concombre, chips de jambon de Serrano - pesto menthe basilic <i>Melon gazpacho, feta, cucumber, Serrano ham crisps - basil mint pesto</i>	12€
Carpaccio de bœuf, Ossau-Iraty, œuf mollet frit, compotée de tomates confites <i>Beef carpaccio, Ossau-Iraty, fried calf egg, stewed tomatoes</i>	12€
Saucisson brioché 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, mesclun <i>Burger Lyonnais - beef 150gr, St Marcellin, candied onions, tomato tapenade, arugula</i>	16€
Burger du Gone - boeuf 150gr, lard grillé, cheddar, coleslaw, oeuf sur le plat, bbq sauce <i>Burger du Gone - beef 150gr, grilled bacon, cheddar, coleslaw, fried egg, bbq sauce</i>	16€
Gratin de ravioles du dauphiné - parmesan, salade et noix <i>Dauphiné ravioli gratin with leek fondue - parmesan cheese, salad and nuts</i>	17€
Salades lyonnaise XXL - œuf poché, croûtons, lardons <i>Lyonnaise salads XXL - poached egg, croutons, bacon</i>	16€

LA MÈRE MAQUERELLE

POISSONS

FISH

- Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua** 18€
Lyonnais specialty pike quenelle - Nantua sauce and Basmati rice
- Dos de cabillaud curry et coco - crème de courgette** 21€
Cod curry and coconut back - zucchini cream

VIANDES

MEAT

- Demi poulet fermier poché puis rôti - sauce crémée ail et fines herbes** 21€
Half poached farmer chicken then roasted - creamy garlic and herbs sauce
- 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 bœuf Aubrac - fondue d'oignons à la bière, oignons frits et jus de viande** 21€
Sirloin Aubrac Beef - onion fondue with beer and gravy
- Côte de porc basque Abotia marinade aux épices BBQ - sauce au paprika fumé** 21€
Basque pork rib Abotia spice marinade BBQ - smoked paprika sauce
- Saucisson lyonnais Chicago, purée de lentilles corail - sauce Marchand de vin** 18€
Chicago Lyonnais sausage, coral lentil purée - Marchand de vin sauce
- Tranche de Foie de veau rôtie 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 mixed salad</i>	7€
Pavlova déstructurée - meringue, compotée et sorbet de cerise, ganache montée au chocolat <i>Deconstructed Pavlova - meringue, compote and cherry sorbet, whipped chocolate ganache</i>	7€
Mi-cuit au chocolat et sauce au caramel - glace yogourt <i>Chocolate lava cake - caramel sauce - yogurt ice cream</i>	7€
Pêche pochée, crème mascarpone à la vanille, sablé breton - sorbet verveine <i>Poached peach, vanilla mascarpone cream, Breton shortbread - verbena sorbet</i>	7€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla Crème Brûlée</i>	7€
Baba au rhum et à l'orange, crème pâtissière, chantilly et suprême - sorbet <i>Rum and orange baba, pastry, whipped cream and supreme - sorbet</i>	7€
Fraise Melba à la pistache - glace vanille, chantilly, crème et éclat de pistache <i>Strawberry Melba with pistachio - vanilla ice cream, whipped cream, pistachio</i>	7€

MENU LYONNAIS

27€

ENTRÉES

STARTERS

Salade lyonnaise - œuf poché, croûtons, lardons

Lyonnaise salad - poached egg, croutons, bacon

Paté en croûte 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 rôtie au thym et à l'ail

Thyme and garlic roasted veal liver

Andouillette Lyonnaise panée - 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

Gaspacho de melon, fêta, Serrano - pesto menthe basilic

Melon gazpacho, feta, Serrano ham crisps - basil mint pesto

Ravioles du Dauphiné au St Marcellin, jambon de Parme

Lyonnaise specialty ravioles with St marcelin cheese

Carpaccio de bœuf, Ossau-Iraty, œuf mollet frit, compotée de tomates confites

Beef carpaccio, Ossau-Iraty, fried calf egg, stewed tomatoes

PLATS

MAIN DISHES

Dos de cabillaud laqué - crème de courgette curry et coco

Lacquered cod fillet - zucchini curry and coconut cream

Côte de porc basque Abotia marinade aux épices BBQ - sauce au paprika fumé

Basque pork rib Abotia spice marinade BBQ - smoked paprika sauce

Faux filet de Boeuf Aubrac - fondue d'oignons à la bière et jus

Sirloin of Aubrac Beef - onion fondue with beer and gravy

Demi poulet fermier poché puis rôti - sauce ail et fines herbes

Half poached farmer chicken then roasted - garlic and herbs sauce

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, hors jours fériés

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€

Cheeseburger **ou** nuggets de volaille
frites

+ 1 sirop et une glace

*Beef cheeseburger **or** chicken nuggets
french fries + 1 fruit sirup and 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 IPA pression		4,10€	8€
Rouge Griottines	6,50€		
NEIPA - Brasserie Brique House Yankee trouble	6,50€		

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

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

EAUX, SODAS & JUS DE FRUIT

WATERS, SODAS AND JUICES

Evian ou Badoit	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		
Orange, tomate, fraise, pomme, pêche, ananas, poire	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
Juliénas 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 Domaine Combier		45€
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 Bailly Lapierre	7€	28€
Champagne Premier Cru AOC Veuve Pelletier		55€
Champagne AOP Drappier Brut Nature millésime d'exception 2017		110€