

LA MÈRE MAQUERELLE

— BOUCHON LYONNAIS —



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

33€

E N T R É E S

Soupe à l'oignon gratinée au fromages de Savoie	11€
Pâté en croûte, pintade, champignons, pickles et mesclun	12€
Feuilleté aux escargots, comté, fondue de poireaux et béchamel	11€

P L A T S

Traditionnelle Quenelle de brochet - Sauce Nantua	19€
Andouillette panée 5A tirée à la ficelle – confit d'oignons à la bière, sauce moutarde	19€
Bavette de boeuf, jus de veau réduit à la truffe	21€
Gratin de ravioles du Dauphiné au Saint Marcellin et fondue de poireaux	18€
Cordon bleu de volaille, jambon blanc, abondance - sauce façon Célestine	21€

G A R N I T U R E S

Frites

Polenta crémeuse avec ratatouille au Zaatar

D E S S E R T S 7€

Assiette de 3 fromages – confiture et mesclun de salade

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Baba au rhum et chantilly mascarpone – fruits de saison

Paris - Lyon, chou craquelin, crème à la praline rose et sorbet

Tartelette mi - cuit au chocolat, glace yaourt

LA MÈRE MAQUERELLE

— BOUCHON LYONNAIS —



STARTER + MAIN + DESSERT

33€

S T A R T E R S

French onion soup gratiné with Savoie cheeses	11€
Pâté en croûte, pickles & mixed greens	12€
Snail puff pastry — Comté, leek fondue & béchamel	11€

M A I N S

Traditional pike quenelle — Nantua sauce	19€
Breaded AAAAA andouillette (hand-tied) — beer-caramelized onions, mustard sauce	19€
Bavette steak — truffled veal jus	21€
Dauphiné ravioles gratin — Saint-Marcellin cheese & leek fondue	18€
Chicken cordon bleu — Paris ham, Abondance cheese — "Célestine"-style sauce	21€

G A R N I T U R E S

French fries
Creamy polenta with za'atar ratatouille

D E S S E R T S 7€

Plate of 3 cheeses — jam & mixed greens
Madagascar vanilla crème brûlée
Rum baba with mascarpone whipped cream — seasonal fruit
"Paris-Lyon" choux — pink-praline cream & sorbet
Warm chocolate tartlet — yogurt ice cream