



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Restaurant Aux Trois Maries

Les Entrées / Starters

Salade Lyonnaise	Salade Lyonnaise (en format Salade Repas : + 2€) Salade verte, lardons, croutons et œuf poché <i>Green salad, bacon, croutons and poached egg (as a main 16€)</i>	14 €
~		
Gratinée Lyonnaise	Soupe à l'oignon, croûtons et emmental fondu <i>Traditional onion soup with croutons and grated cheese</i>	13 €
~		
Gateau de foies	Gâteau de foies de volaille maison, sauce Financière et Oignons gelots <i>Chicken liver cake with a savoury tomato and olives sauce, pearl onions</i>	15 €
~		
Velouté maison	Velouté de céleri rave, boudin blanc de volaille maison aux Champignons de Paris, petits croûtons <i>Celeriac velouté, chicken and mushrooms white pudding, croutons</i>	16 €
~		
Mimosa à la truffe	Œuf façon "mimosa" à la truffe noire, tombée d'épinards frais à l'estragon et tuile de parmesan <i>Deviled egg with black truffle, fresh spinach and parmesan chip</i>	18 €
~		
Foie Gras maison	Ballotine de Foie gras de canard mi-cuit, compote d'oignons au vinaigre de framboise, toast et mesclun <i>Half-cooked duck foie gras, onion chutney, bread crisp and salad</i>	24 €
~		
Escargots de Bourgogne	Douzaine d'escargots au beurre persillé (ou par 6 : 12€) <i>A dozen Burgundy snails cooked with parsley butter (by 6 : 12€)</i>	19 €

Menu de Lyon 28€

	Salade Lyonnaise Salade verte, lardons, croutons et œuf poché <i>Green salad, bacon, croutons and poached egg</i>
<i>Entrées</i> <i>Starters</i>	ou
	Gratinée (Soupe à l'oignon, croûtons et emmental fondu) <i>Traditional onion soup with croutons and grated cheese</i>
	* * *
	Quenelle de Brochet soufflée artisanale (Maison Bonhomme) coulis d'étrilles et riz pilaf <i>French dumpling like a fish soufflé, crab bisque and pilau rice</i>
<i>Plats</i> <i>Mains</i>	ou
	Saucisson pistaché Maison Gast, accompagné de pleurotes, pommes de terre et sauce Marchand de vin <i>Pork sausage with pistachios, baked potatoes and red wine sauce</i>
	* * *
	Demi Saint-Marcellin La Mère Richard <i>Soft French cheese or Fresh cheese melt with cream, herbs, shallots ...</i>
	ou
	Cervelle de Canuts (Faisselle, crème, herbes, échalote, vinaigre etc)
	ou
	Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème pistachée <i>Traditional pink pralines cake served with pistachio cream</i>
<i>Dessert</i> <i>Maison</i>	ou
	Crème Brûlée à la fève de Tonka

Les Spécialités Lyonnaises

Quenelle Artisanale Cuisson 20 min ~	Quenelle de Brochet soufflée Maison "Bonhomme", Coulis d'étrilles et riz pilaf <i>French dumpling like a fish soufflé, crab bisque and pilau rice</i>	20 €
Saucisson Lyonnais Pistaché ~	Saucisson pistaché Maison Gast, accompagné de pleurotes, pommes de terre et sauce Marchand de vin <i>Pork sausage with pistachios, baked potatoes and red wine sauce</i>	20 €
Andouillette BOBOSSE	Andouillette à la fraise de Veau, tirée à la ficelle, servie avec sauce moutarde, pommes de terre et mesclun <i>Coarse-grained tripe sausage, mustard sauce, potatoes and salad</i>	23 €

Les Plats Traditionnels

Magret à l'orange ~	Magret de Canard à l'orange, jus corsé et risotto Carnaroli au chou blanc <i>Duck magret cooked with orange, Carnaroli risotto with white cabbage</i>	25 €	<i>Plats</i> <i>Courses</i>
Noix de St-Jacques ~	Noix de Saint-Jacques rôties, lentilles Corail au safran et pleurotes <i>Roasted Fresh Scallops served with coral lentils and mushrooms</i>	26 €	
Gigot d'Agneau ~	Gigot d'Agneau au romarin, asperges vertes et mousseline de pommes de terre à l'huile de truffe <i>Leg of Lamb perfumed with rosemary, green asparagus and potato mousseline with truffle oil</i>	28 €	<i>Fromage</i> <u>ou</u>
Bœuf Charolais 200 gr	Filet de Bœuf Charolais et son jus, gratin de patates douces, tombée d'épinards à l'estragon <i>Charolais Beef fillet and its juice, sweet potatoes gratin, fresh spinach</i>	30 €	<i>Dessert</i>

Menu Trois Maries 38€

Gâteau de foies de volaille maison, sauce Financière et Oignons grelots <i>Chicken liver cake with a savoury tomato and olives sauce, pearl onions</i>	<i>Entrées</i> <i>Starters</i>
ou	
Velouté de céleri-rave, boudin blanc de volaille maison aux Champignons de Paris, petits croûtons <i>Celeri rave velouté, chicken and mushrooms white pudding, croutons</i>	
* * *	
Magret de Canard à l'orange, jus corsé et risotto Carnaroli au chou blanc <i>Duck magret cooked with orange, Carnaroli risotto with white cabbage</i>	
ou	
Noix de Saint-Jacques rôties, lentilles Corail au safran et pleurotes <i>Roasted Fresh Scallops served with coral lentils and mushrooms</i>	
* * *	
Demi Saint-Marcellin Renée Richard ou Cerveille de Canuts ou Faisselle <i>Soft French cheese or Fresh cheese melt with cream, herbs, shallots ...</i>	
ou	
Dessert Maison au choix à la carte (sup 2€ pour le Fondant) <i>Homemade dessert of your choice (+2€ for the Chocolate Fondant)</i>	

Menu Végétarien (Vegan) 26€

Potage (sans crème) de céleri-rave, petits croutons
et compotée d'oignons

Céleri rave soup (without cream), onion chutney and croutons

Risotto Carnaroli au chou blanc et Tofu Bio

Carnaroli risotto with white cabbage, Organic Tofu

2 boules de Sorbet Bio Terre Adélice (2 scoops of sorbet)

Menu Enfant 15€ (- de 10 ans)

* Un sirop

* Filet de poulet pané maison, purée de pommes de terre

ou 1/2 saucisson pistaché et pommes de terre

* Un fromage blanc ou 1 boule de glace Bio

Desserts Maison

*Crème Brûlée à la fève de Tonka 8€

*Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème pistachée 8€

*Fondant au chocolat noir Valrhona, glace noisette Bio 10€

* Tarte Tatin, crème fraîche d'Isigny 9€

*Tarte aux pralines roses et glace Verveine Bio 9€

*Glaces et Sorbets Bio "Terre Adélice" (nous consulter)

Menu Tradition 48€

Oeuf façon "mimosa" à la truffe noire,
tombée d'épinards à l'estragon et tuile de pamesan
Deviled egg with black truffle, fresh spinach and parmesan chip

Entrées

Starters

ou

Ballotine de Foie gras de canard mi-cuit,
compote d'oignons au vinaigre de framboise, toast et mesclun
Half-cooked duck foie gras, onion chutney, bread crisp and salad

Gigot d' Agneau au romarin, asperges vertes et

mousseline de pommes de terre à l'huile de truffe

*Leg of Lamb perfumed with rosemary, green asparagus and
potato mousseline with truffle oil*

Plats

Mains

ou

Filet de Boeuf Charolais et son jus,
gratin de patates douces, tombée d'épinards à l'estragon
Charolais Beef fillet and its juice, sweet potatoes gratin, fresh spinach

Demi Saint-Marcellin La Mère Richard

Soft French cheese or Fresh cheese melt with cream, herbs, shallots ...

Fromage

ou

Cerveille de Canuts (Faisselle, crème, herbes, échalote, vinaigre)

Dessert Maison au choix à la carte (sup 2€ pour le Fondant)

Dessert

Homemade dessert of your choice (+2€ for the Chocolate Fondant)

Prix nets - Taxes et service inclus / Restaurant ouvert du mardi au dimanche midi et soir. 04.78.37.67.28