Restaurant Aux Trois Maries

Les Entrées / Starters

Salade Lyonnaise	**Salade Lyonnaise (**petite **ou** format Salade Repas : + 2€**)** Salade verte, lardons, croutons et œuf poché *Green salad, bacon, croutons and poachef egg (as a main 16€)*	**14 €**
~		
Gratinée Lyonnaise	**Soupe à l'oignon, croûtons et emmental fondu** *Traditional onion soup with croutons and grated cheese*	**13 €**
~		
Salade de Harengs	**"Harengs - Pommes à l'huile"** Pommes de terre en salade et filet de hareng fumé *Potatoes salad with smoked herrings fillet*	**16 €**
~		
Gateau de Foies	**Gateau de foies de volaille maison** et sa savoureuse sauce Financière *Chicken liver cake with a savory tomato and olive sauce*	**15 €**
~		
Mimosa à la truffe	**Œuf façon "mimosa" à la truffe d' été,** tombée d'épinards frais à l'estragon et tuile de parmesan *Deviled egg with summer truffle, fresh spinach and parmesan chip*	**19 €**
~		
Escargots de Bourgogne	**Douzaine d'escargots au beurre persillé (ou par 6 : 12€)** *A dozen Burgundy snails cooked with parsley butter (by 6 : 12€)*	**19 €**
~		
Foie Gras maison	**Ballotine de Foie gras de canard mi-cuit,** pain d'épices maison et chutney de rhubarbe *Homemade duck foie gras, with gingerbread and rhubarb chutney*	**24 €**
~		
	A partager pour l'apéritif : Petite Terrine Bobosse en verrine de 90g 2 choix : Campagne au Beaujolais **ou** Foies de Volaille	**12 €**

Menu Lyonnais 32 €

Entrées
Starters

Salade Lyonnaise
Salade verte, lardons, croutons et œuf poché
Green salad, bacon, croutons and poachef egg

ou

Gratinée (Soupe à l'oignon, croutons et emmental fondu)
Traditional onion soup with croutons and grated cheese

ou

Gateau de foies de volaille maison
et sa savoureuse sauce Financière
Chicken liver cake with a savory tomato and olive sauce

***

Plats
Mains

Quenelle soufflée de Brochet artisanale (M. Bonhomme)
sauce homardine et riz pilaf
French dumpling like a fish soufflé, lobster bisque and pilau rice

ou

Saucisson chaud pistaché, sauce vigneronne,
pleurotes et pommes de terre au four
Pork sausage with pistachios, potatoes, mushrooms & red wine sauce

ou

Suprême de volaille Française,
servi avec gratin Dauphinois et sauce Suprême onctueuse
French chicken supreme with potatoes gratin, supreme sauce

***

Fromage
Cheese

1/2 St-Marcellin Renée Richard ou Cervelle de Canut

ou

Dessert Maison

Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème pistachée

ou

Crème Brûlée à la fève de Tonka

Les Spécialités Lyonnaises

Quenelle Artisanale Cuisson 20 min	**Quenelle de Brochet soufflée Maison "Bonhomme", sauce homardine et riz pilaf** *French dumpling like a fish soufflé, lobster bisque and pilau rice*	**21 €**
~		
Saucisson Lyonnais Pistaché	**Saucisson chaud pistaché, sauce vigneronne,** pleurotes et pommes de terre au four *Pork sausage with pistachios, potatoes, mushrooms & red wine sauce*	**21 €**
~		
Andouillette BOBOSSE	**Andouillette à la fraise de Veau, tirée à la ficelle,** servie avec sauce moutarde, gratin Dauphinois et mesclun *Coarse-grained tripe sausage, mustard sauce, potatoes gratin, salad*	**24 €**

Les Plats Traditionnels

Suprême de Poulet	**Suprême de volaille Française,** servi avec gratin Dauphinois et sauce Suprême onctueuse *French chicken supreme with potatoes gratin, supreme sauce*	**25 €**
~		
Risotto aux Gambas	**Risotto crémeux aux Gambas, céleri-rave,** huile de truffe et sauce aux petits pois *Gambas risotto with truffle oil, celeriac and a creamy pea sauce*	**28 €**
~		
Plat Végétarien	**Risotto à l'huile de truffe, céleri rave, tofu à la muscade** *Risotto perfumed with truffle oil, celeriac and nutmeg tofu*	**21 €**
~		
Bœuf Charolais 200 gr	**Filet de Boeuf Charolais, sauce au poivre,** mousseline de patates douces, poivrons 3 couleurs *Charolais Beef fillet, pepper sauce,* *sweet potatoes purée and 3 color peppers*	**30 €**

Menu Signature 50€

Par le Chef Gael DAH

Entrée
Starter

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

***

Plat
Main Cours

Filet de Boeuf Charolais, sauce au poivre,
mousseline de patates douces, poivrons 3 couleurs
Charolais Beef fillet, pepper sauce,
sweet potatoes purée and 3 color peppers

***

Fromage

Demi Saint-Marcellin Renée Richard ou
ou Cervelle de Canuts ou Faisselle
Soft French cheese ***or*** *Fresh cheese melt with cream, herbs, shallots …*

***

Et

Dessert Maison au choix à la carte
(sup 2€ pour le Fondant au chocolat)
Dessert
Homemade dessert of your choice
(+2€ for the Chocolate Fondant)

Fromages / Desserts Maison

1/2 Saint Marcellin Affiné "Renée Richard" *Soft French cheese made from Cow's milk refined Mère Richard*	**7 €**
Cervelle de Canuts *Mashed fresh white cheese with cream, chopped herbs, shallots, salt, pepper, olive oil and vinegar*	**7 €**
Assortiment de Fromages affinés "Renée Richard" *Selection of refined cheeses from "La Mère Richard"*	**12 €**

* * *

Crème Brûlée parfumée à la fève de Tonka *Custard infused with Tonka bean, crackle sugar topping*	**8 €**
Gâteau Lyonnais aux pralines roses, crème anglaise *Traditional pink pralines cake served with pistachio cream*	**8 €**
Fondant au chocolat noir Valrhona (cuisson 9 minutes) **Glace noisette Bio Terre Adélice** *Chocolate fondant (cooking time 9 min) with organic hazelnut ice cream*	**10 €**
Tarte Tatin et crème fraîche d'Isigny *Apple Tatin Tart with Isigny heavy cream*	**8,5 €**
Tarte aux pralines roses, glace verveine Bio Terre Adélice *Pink pralines tart served with Organic verbena ice cream*	**9 €**

Menu Végétarien (Vegan) 26€

Mijoté de maïs et pommes de terre à la provençale,
estragon et asperges vertes
Sweet corn and spring vegetables stew perfumed with tarragon

* * *

Risotto à l'huile de truffe, céleri rave,
tofu sauté à la muscade
Risotto perfumed with truffle oil, celeriac and nutmeg tofu

* * *

Compote de pommes et sorbet Rhubarbe Bio
Stewed apples with rhubarb sorbet

Menu Enfant 15€ (- de 10 ans)

* Un sirop

* Filet de poulet pané maison et gratin dauphinois

ou

* Un 1/2 saucisson pistaché avec pommes de terre au four

* Un fromage blanc **ou** 1 boule de glace Bio Terre Adélice

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