

le Roc

RESTAURANT

Notre semaine Lyonnaise

Cervelle des Canuts

Gâteau de foie de volaille, sauce tomate et olives vertes 16.-

Chicken liver cake, tomato sauce and green olives

Œuf meurette à la beaujolaise, petits croûtons 16.-

Poached egg with Beaujolais wine sauce and crust bread

Salade de museau aux aromates, sauce ravigote 18.-

Muzzle salad with herbs, ravigote sauce

Salade lyonnaise traditionnelle aux gros lardons 19.-

Traditional lyonnaise salad with lardons

Quenelles de brochet sauce Nantua et riz Pilaf 28.-

Pike quenelles, Nantua sauce and Pilaf rice

Gratin d'andouillette « Grand-mère » aux poireaux fondus 32.-

Andouillette gratin "Grand-mère" with melted leeks

Cocotte de rognons de veau à la graine de moutarde 29.-

Cocotte of veal kidneys with mustard seed sauce

Emincé de gras double déglacé au vieux vinaigre rouge 26.-

Sliced tripe deglazed with old red vinegar

Tablier de sapeur à la Lyonnaise 28.-

Lyonnaise fried tripe

Les bugnes traditionnelles 14.-

Traditional bugnes, small fried fritters

La tourte aux pralines 16.-

Praline pie

Faisselle aux fines herbes ou à la crème 14.-

Fine herbs or cream faisselle

L'île flottante pralinée 14.-

The pralined « Ile flottante »