

Restaurant Le Delta

SOIRÉE
BOUCHON
LYONNAIS

Vendredi
1er mars 2024

Réservation :
021.721.18.58



Entrées

- L'œuf suisse fermier, en meurette** 14. -
Petits oignons, champignons de Paris, lardons fumées, croûtons
- Pâté en croûte de notre Chef** 15. -
Noix de veau, jambon de porc, foie gras de canard, pourpier à l'huile de noisette
- Velouté de courge, rillettes de haddock aux herbes fraîches et amandes** 12. -

Plats

- Quenelles lyonnaises de brochet, sauce homardine** 29. -
Riz vénéré, salpicon de petits légumes
- Croustillant de jarret et pied de cochon à la moutarde à l'ancienne** 29. -
Pommes allumettes, gratin de cardons
- Saucisson pistaché en croûte feuilletée** 29. -
Cervelle de canut, fagot d'haricots verts
- Effiloché de paleron de boeuf confit au vin rouge sur toast** 30. -
Pressé de pommes de terre aux morilles, côtes de bette en chartreuse

Desserts

- Tarte Tatin de pommes "Pink Lady"** 11. -
Crème glacée au génépi
- Brioche comme un pain perdu** 10. -
Glace vanille aux pralines roses
- Coupe Mont-Blanc** 11. -
Crème de marrons, glace vanille, chocolat chaud Valrhona, chantilly maison

Menu « Gastronomie lyonnaise »
Entrée + Plat + Dessert
46. -

L'équipe de service se tient à votre disposition pour toute question concernant les allergènes
TVA 8.1 % comprise, tous nos prix s'entendent en francs suisses

