

Formules « Déjeuner »

Formules servies le **midi seulement**
(sauf dimanches et jours de fêtes)

*Served at lunch time only,
except sunday and bank holidays*

21 €

Entrée, plat, dessert du jour
Starter, dish and dessert of the day

16 €

Entrée du Jour et Plat du Jour
Starter of the dayor Dish of the day

11 €

Entrée du Jour ou Plat du Jour
Starter of the day or Dish of the day

5 €

Dessert du jour
Dessert of the day

Huîtres Marennes d'Oléron

OYSTERS

	<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
Fines de Claires N°3	14 €	21 €	28 €
Fines de Claires N°2	17 €	26 €	34 €

Menu Enfant à 10 €

Children's menu

(servi jusqu'à 8 ans)

Steak haché et pommes allumettes
Glace (parfum au choix) ou tarte aux fruits
Un sirop à l'eau (parfum au choix)

FROMAGES / CHEESE

Fromage blanc à la crème/fresh cheese	5,00 €
Demi-Saint-Marcellin/half dry cheese	5,00 €
Cervelle des canuts Fresh cheese with herbs	5,00 €
Assiette de fromages/plate of cheese	9,00 €

DESSERTS / DESSERT

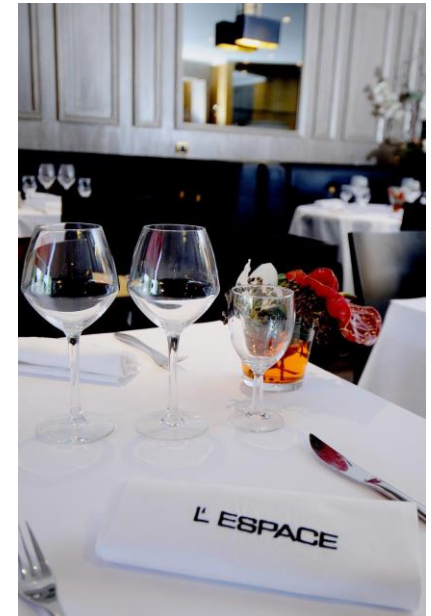
Tarte du jour/pie of the day	7,00 €
Baba au Rhum/rum baba	8,00 €
Profiteroles au chocolat Vanilla ice cream in pastry with chocolate sauce	8,00 €
Crumble aux fruits exotiques, sorbet coco Exotic fruit crumble, coconut sorbet	8,00 €
Crème brûlée à la vanille vanilla cream topped with crunchy sugar	8,00 €
Café gourmand/coffee with sweet cakes	7,00 €
...	
Colonel <i>(Sorbet citron vert, vodka)</i>	8,00 €
Coupe souvenir d'enfance <i>(Glace nougat, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly)</i>	8,00 €

Coupe de Crème glacée et sorbet
(3 boules) 7,00 €

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café,
Rhum-raisins, Caramel beurre salé

Sorbets : Citron vert, Framboise, Cassis

ESPACE BRASSERIE



[L'Espace Brasserie](http://www.espacebrasserie.fr)

26, place Bellecour - 69002 LYON

04 78 37 45 43

www.espacebrasserie.fr

ENTREES / STARTERS

Salade lyonnaise / Lyonnaise salad 13 €
Salade verte mélangée, croûtons, lardons, œuf poché / Mixed green salad with croutons, bacon and poached egg

Aspic de crevettes, gelée tremblotante de crustacés, velouté de petits pois à la menthe / Shrimp aspic, crustacean jelly, velouté peas with mint 13 €

Saucisson lyonnais pistaché sur un aligot aux deux pommes de terre, jus au Noilly Prat / Lyonnais sausage pistachio on an aligot with two potatoes, juice at Noilly Prat 14 €

Salade de foies de volaille aux pousses d'épinards 14 €
Young spinach salad with chicken livers

Saumon cru mariné au lait de coco et fruits de la passion 16 €
Raw salmon marinated with coconut milk and fruit of passion

Foie gras aux fruits du mendiant, brioche toastée 19 €
Foie gras with dry fruit, toasted brioche

Salade « Folle » Terre et Mer 21 €
Haricots verts, jeunes pousses, foie gras et gambas
Land and sea salad
Green beans, young spinach, foie gras and gambas

PÂTES / PASTA

Tagliatelles aux moules et au roquefort 14 €
Tagliatelle with mussels and roquefort cheese

Tagliatelles à la carbonara 15 €
Tagliatelles carbonara

Des ravioles du Royans dans un velouté aux poireaux, une escalope de foie gras juste poêlée 19 €
Ravioles from Royans with foie gras and leeks

POISSON / FISH*

Quenelle de brochet, sauce homardine 15 €
Pike quenelle with lobster sauce

Risotto de blé, des pétoncles et des « sot-l'y-laisse » à la citronnelle au poivre du Sichuan 18 €
Wheat Risotto, scallops and Sot-l'y-laisse of chicken and Lemongrass with sichuan pepper

Dos de cabillaud, émulsion de beurre au gingembre et citron vert 20 €
Cod back, emulsion of ginger butter and lime

VIANDES / MEAT*

Tartare de bœuf Charolais, tranché au couteau (180 gr) 15 €
Steak tartare (raw beef with seasoning)

Burger cuisiné comme un Rossini 18 €
Burger with duck foie gras

Epaule de porcelet braisé au romarin 18 €
Braised pork shoulder with rosemary

Andouillette à la ficelle aux graines de moutarde «Bobosse» 19 €
Tripe sausage with mustard sauce from "Bobosse"

Quasi de veau cuit poêlé au vinaigre balsamique, aux câpres et au parmesan 21 €
Veal cooked with balsamic vinegar, capers and parmesan cheese

Pot-au-feu aux deux palerons (bœuf et veau) 19 €
Hot pot of beef and calf chucks

Entrecôte grillée sauce béarnaise 23 €
Grilled rib steak with bearnaise sauce

Foie de veau persillé 23 €
Calf's liver with parsley

*Toutes nos viandes et tous nos poissons sont servis avec un accompagnement

Menu Presqu'île 28 €

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Aspic de crevettes, gelée tremblotante de crustacés, velouté de petits pois à la menthe

OU

Saucisson lyonnais pistaché sur un aligot aux deux pommes de terre, jus fin au Noilly Prat

Risotto de blé, des pétoncles et des sot-l'y-laisse à la citronnelle au poivre du Sichuan

OU

Epaule de porcelet braisé au romarin

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

OU

Dessert au choix

Menu Espace 36 €

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Foie gras aux fruits du mendiant, brioche toastée

OU

Saumon cru mariné au lait de coco et fruits de la passion

Dos de cabillaud, émulsion de beurre au gingembre et citron vert

OU

Quasi de veau cuit poêlé au vinaigre balsamique, aux câpres et au parmesan

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

OU

Dessert au choix