

Formules « Déjeuner »

Formules servies le **midi seulement**
(sauf samedis, dimanches et jours de fêtes)
*Served at lunch time only,
except Saturday, 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 day 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

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 €

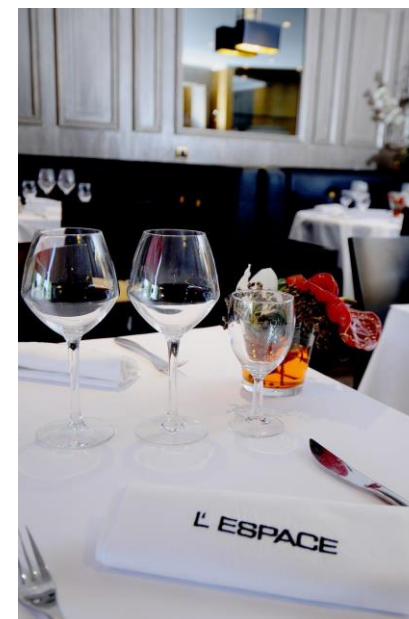
DESSERTS / DESSERT

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 €
Tiramisu/ tiramisu	7,00 €
Assiette de fruits rouges, meringue et sorbet framboise red fruits, meringue and raspberry sorbet	9,00 €
Salade de fruits exotiques, sorbet coco exotic fruit salad, coconut sorbet	8,00 €
Mousseline au chocolat intense aux framboises intense chocolate mousseline with raspberries	8,00€
Coupe vigneronne <i>(Sorbet poire, cassis, alcool de poire)</i>	8,00 €
Coupe colonel <i>(Sorbet citron, vodka)</i>	8,00 €
Coupe des Caraïbes <i>(glace coco, rhum-raisins, lait coco, fruits exotiques et chantilly)</i>	8,00 €
Coupe souvenir d'enfance <i>(Glace vanille, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly)</i>	8,00 €
Coupe fruits rouge Melba <i>(Glace vanille, fruits rouges, coulis de fruits rouges et chantilly)</i>	8,00 €
Coupe de Crème glacée et sorbet (3 boules)	6,00 €

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

Sorbets : Citron, Framboise, Cassis, Poire, Coco

ESPACE BRASSERIE



L'Espace Brasserie
26, place Bellecour - 69002 LYON
04 78 37 45 43
www.espacebrasserie.fr

ENTREES / STARTERS

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

12 €

Salade fraîcheur/ Fresh salad
Salade verte, crevettes roses, avocat,
pamplemousse, sauce cocktail/
Green salad, prawns, avocado, grapefruit and
cocktail sauce

14 €

Gaspacho de tomates printanier
billes de mozzarella di bufala
Spring tomato gazpacho, mozzarella balls

14 €

Saumon gravlax écarlate,
saladette de betteraves aux noix
Raw salmon marinated, beet salad with nuts

15 €

Poêlée d'escargots aux fruits secs
et foie gras
Fried snails with dried fruits and foie gras

17 €

Médailon de foie gras au poivre de
Sichuan
Foie gras with sichuan pepper

17 €

Saint-Jacques marinées,
antipasti aux deux poivrons
Marinated scallop, antipasti with two peppers

17 €

PÂTES / PASTA

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

14 €

Tagliatelles à la carbonara
Tagliatelles carbonara

15 €

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

19 €

POISSON / FISH*

Quenelle de brochet, sauce homardine
Pike quenelle with lobster sauce

15 €

Burger de saumon mariné à l'encre de seiche
salmon burger marinated in cuttlefish ink

16 €

Dos de cabillaud aux asperges
Cod back with asparagus

20 €

Fricassée de Saint-Jacques et gambas
sur un risotto
fricassée of saint jacques and gambas on a risotto

21 €

VIANDES / MEAT*

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

15 €

Travers de porc caramélisés au miel
Braised pork with honey

16 €

Burger cuisiné comme un Rossini
Burger with duck foie gras

18 €

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

19 €

Entrecôte grillée sauce béarnaise
Grilled rib steak with bearnaise sauce

23 €

Foie de veau persillé
Calf's liver with parsley

23 €

Suprême de volaille aux morilles
poultry supreme with morels

24 €

Fricassée de rognon de veau Grand-Mère
fricassée of veal kidney grandmother

25 €

Menu Presqu'île 28 €

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Gaspacho de tomates printanier
Billes de mozzarella di bufala

OU

Saumon gravlax écarlate,
Saladette de betteraves aux noix

Quenelle de brochet, sauce homardine
OU

Travers de porc caramélisé au miel

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

OU

Dessert au choix

Menu Espace 36 €

Taxe de 10% et service compris, Menu hors boisson

Poêlée d'escargots aux fruits secs et foie gras

OU

Saint-Jacques marinées,
antipasti aux deux poivrons, jambon serrano

Dos de cabillaud aux asperges

OU

Suprême de volaille aux morilles

Fromage blanc ou ½ St Marcellin

OU

Dessert au choix

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