

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 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

(servi jusqu'à 8 ans)

10 € Steak haché et pommes allumettes
Glace (parfum au choix) ou tarte aux fruits
Un sirop à l'eau (parfum au choix)

FROMAGES et DESSERTS CHEESE and DESSERT

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

Tarte du jour/pie of the day 7,00 €

Baba au Rhum/rum baba 8,00 €

Crumble aux fruits exotiques 8,00 €
Exotic fruit crumble

Profiteroles au chocolat 8,00 €
Chocolate profiteroles

Café gourmand/coffee with sweet cakes 7,00 €



Colonel 8,00 €
(Sorbet citron vert, vodka)

Coupe Vigneronne 8,00 €
(Cassis intense, poire du verger, crème de cassis et eau de vie de poire)

Coupe Antillaise 8,00 €
(Glace vanille, glace Rhum-raisins, lait de coco, et morceaux d'ananas coupés)

Coupe aux fruits rouges Melba 9,00 €
(Glace vanille, fruits rouges, coulis de fruits rouges et chantilly)

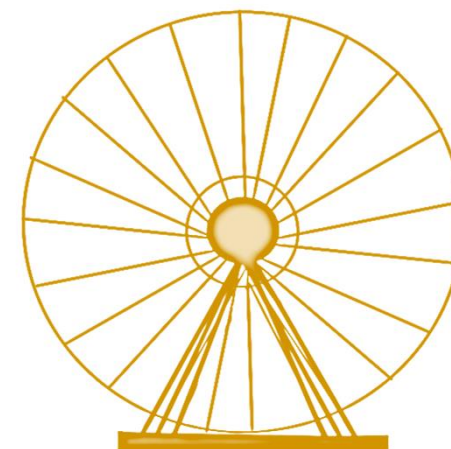
Coupe de Crème glacée et sorbet 7,00 €
(3 boules)

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

Sorbets : Citron vert, Cerise, Framboise, Cassis, Poire

ESPACE BRASSERIE

OUVERT 7J/7



Fête des Lumières
2018

[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*

13 €

**Saucisson lyonnais pistaché dans une
crème de lentilles**
Lyonnais sausage pistachio in lentils cream

15 €

**Saumon cru mariné et pétoncles au lait
de coco**
*Marinated raw salmon and scallop in coconut
milk*

18 €

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

19 €

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 €

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

20 €

Risotto aux sot-l'y-laisse et gambas
Risotto with sot-l'y-laisse of chicken and gambas

22 €

VIANDES / MEAT*

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

15 €

Burger cuisiné comme un Rossini
Burger with duck foie gras

18 €

Sauté de veau au gigembre et miel
Sauté of veal in the gigembre and the honey

18 €

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

19 €

Faux-filet au poivre vert
Sirloin in the green pepper

20 €

Entrecôte grillée sauce béarnaise
Grilled rib steak with bearnaise sauce

23 €

**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

**Saucisson lyonnais pistaché
dans une crème de lentilles**

*Lyonnais sausage pistachio
in lentils cream*

Ou

**Saumon cru mariné et pétoncles
au lait de coco**

*Marinated raw salmon
and scallop in coconut milk*

**Quenelle de brochet,
sauce homardine**
Pike quenelle with lobster sauce

Ou

**Sauté de veau
au gigembre et miel**

*Sauté of veal
in the gigembre and the honey*

Fromage blanc
Fresh white cheese

Ou

½ St Marcellin
Half dry cheese

ou

Dessert au choix
Choice of dessert