

ABEL

DEPUIS 1928

Le plus vieux et le plus authentique bistrot bourgeois de Lyon
Garant de la tradition des Mères Lyonnaises et de leurs fameuses spécialités

ENTREES

Assiette de rosette Lyonnaise _____	10.00€
Saucisson chaud, lentilles tièdes _____	14.00€
Salade Lyonnaise (salade verte, croûtons chauds, lardons sautés, œuf chaud) _____	14.00€
Terrine du Chef (porc, veau, foie de volaille) _____	15.00€
Fond d'artichaut et haricots verts _____	17.00€
Le Pâté en croûte de la Maison Abel (seul ou à partager) _____	17.00€
Salade d'écrevisses (salade verte, haricots verts, champignons frais, écrevisses décortiquées) _____	18.50€
Fond d'artichaut frais au foie gras maison _____	19.00€
Suggestion du Chef (voir à l'ardoise) _____	

VIANDES

Andouillette sauce moutarde, pommes sautées _____	20.00€
Tripes façon Abel, pommes vapeur _____	21.00€
Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes, poireaux _____	22.00€
Rognons de veau sauce Madère, riz pilaf _____	23.00€

Tout changement de garniture sera facturé

GRANDES SPECIALITES « MERE ABEL »

La poule au riz, sauce suprême _____	24 .00€
Quenelle de brochet en gratin _____	26.00€
Temps de préparation 25 min	
Gratin d'écrevisses _____	30.00€
Le fameux poulet aux morilles à la crème, riz pilaf _____	32.00€
Filet de bœuf aux morilles à la crème, riz pilaf _____	35.00€
Ris de veau aux morilles à la crème, riz pilaf _____	38.00€
Suggestion du Chef (voir à l'ardoise) _____	

Tout changement de garniture sera facturé

AUTRES GARNITURES

Gratin de macaronis _____	8.00€
Pommes sautées _____	8.00€
Poelée de légumes _____	8.00€
Supplément de sauce aux morilles _____	12.00€

Prix nets, service compris



DESSERTS

Faisselle crème d'Isigny	4.50€
Cervelle de canuts	5.00€
½ St Marcellin de la Mère Richard	5.00€
Crème Caramel	7.50€
Mousse au chocolat	7.50€
Fondant au chocolat crème anglaise	8.50€
Fondant au marron	8.50€
Tarte aux pralines	8.50€
Baba au Rhum	8.50€
Glace / Sorbet du jour	8.50€
Parfait à la Chartreuse verte	9.00€
Sorbet marron chocolat chaud	9.00€

MENU « DECOUVERTE DU TERROIR » 36 €

- Salade Lyonnaise **ou** Saucisson chaud aux lentilles
- Poule au riz sauce suprême **ou** Andouillette sauce moutarde
- Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte
-

MENU « COMME CHEZ LA MERE » 45 €

- Fond d'artichaut frais, foie gras **ou** Terrine du Chef
- Quenelle de brochet gratinée **ou** Rognons de veau sauce madère
- Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte
-

MENU « TRADITION ABEL » 52 €

- Pâté en croûte de la Maison Abel **ou** Salade d'écrevisses
- Poulet aux morilles à la crème **ou** Gratin d'écrevisses
- Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte

An English speaking Menu is available, please ask the waiter

ABEL

DEPUIS 1928

STARTERS

Slice of Saucisson	10.00€
Hot Sausage, warm lentils	14.00€
Lyonnaise salad (green salad, croutons, bacon, egg)	14.00€
Chef's Terrine (pork, veal and chicken liver)	15.00€
Artichoke Heart and Green Beans	17.00€
Pâte en croute by la Maison Abel (alone or to share)	17.00€
Crayfish Salad (green beans, mushrooms, artichoke heart, foie gras)	18.50€
Artichoke Heart and Foie Gras	19.00€
Chef 'special	

MAIN COURSES

Chitterling Tripe Sausage with Mustard sauce, rice "pilaf"	20.00€
Tripes "Mère Abel" steamed potatoes, carrots, leeks	21.00€
Calf's Head « Gribiche sauce » steamed potatoes, carrots, leeks	22.00€
Veal Kidney with Madeira sauce, rice "pilaf"	23.00€

SPECIALTIES FROM LYON

Chicken and Rice, Supreme sauce	24.00€
Pike dumpling gratin	26.00€
Preparation 25 min	
Crayfish Gratin	30.00€
Preparation 25 min	
Chicken with Morel sauce, rice "pilaf"	32.00€
Beef filet with Morel sauce, rice "pilaf"	35.00€
Sweet bread with Morel sauce, rice "pilaf"	38.00€
Chef 'special	

EXTRA SIDE DISHES

Macaroni and cheese gratin	8.00€
Roasted potatoes	8.00€
"Ratatouille"	8.00€
Extra Morel sauce	12.00€

Any change of topping will be charged

DESSERTS

Cottage cheese (creme fraiche or red fruits coulis)	4.50€
Cervelle de canuts	5.00€
½ St Marcellin de la Mère Richard	5.00€
Caramel Cream	7.50€
Chocolate Mousse	7.50€
Chocolate Fondant	8.50€
Chestnut Fondant	8.50€
Praline tart	8.50€
Rum Baba and Whipped Cream	8.50€
Ice Cream / Sorbet of the day	8.50€
Chestnut Sorbet and Warm Chocolate	8.50€
Parfait à la Chartreuse verte	9.00€

MENU « DU TERROIR » 36 €

- Lyonnaise Salad **OR** Hot Sausage, warm lentils
- Chicken and Rice, Supreme sauce **OR** Chitterling Tripe Sausage with Mustard Sauce
- Choice of dessert **OR** Cheese

MENU « COMME CHEZ LA MERE » 45 €

- Artichoke Heart and Foie Gras **OR** Chef's Terrine
- Pike dumpling gratin **OR** Veal Kidney with Madeira sauce
- Choice of dessert **OR** Cheese

MENU « DEGUSTATION A LA VOUTE » 52 €

- Pâte en croute by la Maison Abel **OR** Crayfish Salad
- Chicken with Morel sauce **OR** Crayfish Gratin
- Choice of dessert **OR** Cheese



Any change of topping will be charged