



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	10.00€
Terrine du Chef (porc, veau, foie de volaille)	15.00€
Saucisson chaud, lentilles tièdes	16.00€
Salade Lyonnaise (salade verte, croûtons chauds, lardons sautés, œuf mollet)	16.00€
Fond d'artichaut et haricots verts	18.00€
Le Pâté en croûte de la Maison Abel (seul ou à partager)	19.00€
Salade d'écrevisses (salade verte, haricots verts, champignons frais, écrevisses décortiquées)	21.00€
Fond d'artichaut frais au foie gras maison	21.00€

VIANDES

Andouillette sauce moutarde, pommes de terre sautées	22.00€
Tripes façon Abel, pommes vapeur	23.00€
Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes	24.00€
Boudin aux 2 pommes	25.00€
Rognons de veau sauce Madère, riz pilaf	26.00€

GRANDES SPECIALITES « MERE ABEL »

La poule au riz, sauce suprême	26.00€
Quenelle de brochet en gratin « Abel » (sauce béchamel et champignons) Temps de préparation 25 min	28.00€
Gratin d'écrevisses	33.00€
Le fameux poulet aux morilles à la crème, riz pilaf	35.00€
Filet de bœuf aux morilles à la crème, riz pilaf	38.00€
Ris de veau aux morilles à la crème, riz pilaf	40.00€

Tout changement de garniture sera facturé

POUR LES GONES

(Enfants jusqu'à 12 ans)

Sirop

///

Poule au riz sauce suprême **OU** Gratin de macaronis

///

Glace ou sorbet **OU** mousse au chocolat

14.00€



Tous nos produits sont frais

Prix nets, service compris





AUTRES GARNITURES

Gratin de macaronis	8.00€
Pommes sautées	8.00€
Poêlée de légumes	8.00€
Supplément de sauce aux morilles	14.00€

DESSERTS

Fromage blanc (<i>crème fraîche ou coulis de fruits rouges</i>)	5.00€
Cervelle de canuts	6.00€
½ St Marcellin de la Mère Richard	6.00€
Crème Caramel	8.00€
Mousse au chocolat	8.00€
Dessert/Sorbet du jour	8.00€
Glace vanille et chocolat chaud	9.00€
Baba au Rhum	9.00€
Parfait à la Chartreuse verte	10.00€
Fondant au chocolat, crème anglaise	10.00€
Fondant à la crème de marron	10.00€
Sorbet marron et chocolat chaud	10.00€



The oldest and the most authentic Bistrot in Lyon
Carrier of Lyon tradition's and Lyonnais Mère specialties

STARTERS

Rosette cold cuts	10.00€
Chef's Terrine (pork, veal and chicken liver)	15.00€
Hot Sausage, warm lentils	16.00€
Lyonnais salad (green salad, croutons, bacon, egg)	16.00€
Artichoke Heart and Green Beans	18.00€
Pâte en croute by la Maison Abel (alone or to share)	19.00€
Crayfish Salad (green salad, green beans, mushrooms and crayfish)	21.00€
Artichoke Heart and Foie Gras	21.00€

MAIN COURSES

Chitterling Tripe Sausage with Mustard sauce, fingerling potatoes	22.00€
Tripes "Mère Abel" steamed potatoes, carrots, leeks	23.00€
Calf's Head « Gribiche sauce » carrots, steamed potatoes	24.00€
Black sausage with Apples and Roasted potatoes	25.00€
Veal Kidneys with Madeira sauce, rice "pilaf"	26.00€

MERE ABEL'S SPECIALTIES

Chicken and Rice, Supreme sauce	26.00€
Pike dumpling gratin « Abel » (bechamel with mushrooms) 25 min of waiting	28.00€
Crayfish Gratin	33.00€
Chicken with Morel mushroom sauce	35.00€
Beef filet with Morel mushroom sauce	38.00€
Sweetbreads with Morel mushroom sauce	40.00€

Any sides change will be charged

KIDS TASTING MENU

(Kids under 12)

Syrup
///

Chicken with rice, carrots and potatoes, Supreme sauce **OR** Mac and Cheese

///

Ice Cream **OR** Sorbet **OR** Mousse

14.00€



Tous nos produits sont frais

Prix nets, service compris





EXTRA SIDE DISHES

<i>Mac and Cheese</i>	8.00€
<i>Fingerling Potatoes</i>	8.00€
<i>Vegetables</i>	8.00€
<i>Extra Morel mushroom sauce</i>	14.00€

DESSERTS

Cottage cheese (Isigny crème fraîche)	5.00€
Cervelle de canuts (cottage cheese, chives, shallots)	6.00€
½ St Marcellin cheese « Mère Richard »	6.00€
Caramel cream	8.00€
Chocolate Mousse	8.00€
Daily dessert / Ice cream	8.00€
Vanilla Ice Cream and warm chocolate	9.00€
Rum Baba sponge cake	9.00€
Chocolate Fondant, vanilla custard	10.00€
Chestnut Fondant	10.00€
Green Chartreuse frozen Parfait	10.00€
Chestnut sorbet and warm chocolate	10.00€