



ENTREES / STARTERS

Assiette de rosette <i>Rosette cold cuts</i>	14.00€
Terrine du Chef (porc, veau, foie de volaille) <i>Chef's Terrine (pork, veal and chicken liver)</i>	16.00€
Saucisson chaud, lentilles tièdes <i>Warm Sausage, warm lentils</i>	16.00€
Salade Lyonnaise (salade verte, croûtons chauds, lardons sautés, œuf mollet) <i>Lyonnaise salad (green salad, croutons, bacon, soft boiled egg)</i>	16.00€
Le Pâté en croûte du moment <i>Pâté en croûte of the day (crusted terrine)</i>	19.00€
Assiette de Saumon gravlax <i>Gravlax Salmon Plate</i>	19.00€
Fond d'artichaut frais au foie gras maison <i>Artichoke heart and Foie gras</i>	22.00€

SPECIALITES ABEL / ABEL SIGNATURE DISHES

Andouillette sauce moutarde, pommes de terre sautées <i>Chitterling Tripe Sausage with Mustard sauce, fingerling potatoes</i>	24.00€
Foie de veau persillé façon du Chef, riz pilaf <i>Parsley Veal liver, rice «pilaf»</i>	26.00€
Rognons de veau sauce Madère, riz pilaf <i>Veal Kidneys with Madeira sauce, rice «pilaf»</i>	27.00€
La poule au riz, sauce suprême <i>Chicken with rice, supreme sauce</i>	28.00€
Quenelle de brochet en gratin «Abel» (béchamel et champignons) Temps de préparation 25 min <i>Pike quenelle in «Abel» gratin, béchamel sauce and mushrooms, 25 min preparation time</i>	29.00€
Gratin d'écrevisses <i>Crayfish gratin</i>	34.00€
Le fameux poulet aux morilles à la crème, riz pilaf <i>The famous chicken with morel mushrooms creamy sauce, rice pilaf</i>	38.00€
Filet de bœuf aux morilles à la crème, riz pilaf <i>Beef filet with morel mushrooms creamy sauce, rice pilaf</i>	39.00€
Ris de veau aux morilles à la crème, riz pilaf <i>Sweetbreads with morel mushrooms creamy sauce, rice pilaf</i>	42.00€

AUTRES GARNITURES / SIDE DISHES

Gratin de macaronis, Pommes sautées, Ratatouille (8.00€)

Mac and cheese, Fingerling potatoes, Ratatouille

Supplément de sauce aux morilles (14.00€)

Morel mushrooms creamy sauce extra

Tout Changement de garniture sera facturé / Any side dishes changes will be charged



PLATS ESTIVAUX / SUMMER PLATES

Salade du Chef (<i>salade verte, haricots verts, tomates, champignons, œuf mollet, toast de cervelle de canut</i>) <i>Chef salad (green salad, green beans, tomatoes, mushrooms, soft boiled egg, faitselle cheese « cervelle de canut »</i>)	26.00€
Salade de Bœuf (<i>jarret de bœuf, échalotes, carottes, tomates, cornichons, salade verte</i>) <i>Beef salad (beef shin, shalots, carrots, tomatoes, pickles, green salad)</i>	28.00€
Salade d'écrevisses (<i>salade verte, haricots verts, tomates, champignons, écrevisses décortiquées</i>) <i>Crayfish salad (green salad, green beans, tomatoes, mushrooms, crayfish)</i>	31.00€
Salade Gourmande (<i>salade verte, haricots verts, tomates, champignons, artichaut, magret fumé, foie gras</i>) <i>Gourmet Salad (green salad, green beans, fresh mushrooms, artichoke, smoked duck breast, foie gras)</i>	33.00€
Tartare de Bœuf, pommes sautées <i>Beef tartare, fingerling potatoes</i>	28.00€
Tartare de poisson du jour, ratatouille (selon disponibilité) <i>Daily Fish tartare, ratatouille (depending on availability)</i>	29.00€

MENU « DECOUVERTE DU TERROIR » 44 €

Salade Lyonnaise **ou** Rosette
Lyonnaise salad or Rosette cold cuts

Poule au riz sauce suprême **ou** Andouillette sauce moutarde **ou** Tartare de Bœuf
Chicken with rice, supreme sauce or Chitterling Tripe Sausage with Mustard sauce or Beef tartare

Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte
Cheese or Dessert of your choice

MENU « ESTIVAL » 49 €

Saucisson chaud aux lentilles **ou** Terrine du chef
Warm Sausage, warm lentils or Chef's Terrine

Quenelle de brochet en gratin **ou** Salade d'écrevisses **ou** Salade Gourmande
Pike quenelle in "Abel" gratin or Crayfish salad or Gourmet Salad

Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte
Cheese or Dessert of your choice

MENU « TRADITION ABEL » 58 €

Pâté en croûte de la Maison ABEL **ou** Fond d'artichaut frais, foie gras
Pâté en croûte from Maison Abel or Artichoke heart and Foie gras

Poulet aux morilles à la crème **ou** Gratin d'écrevisses **ou** Filet de boeuf aux morilles à la crème
The famous chicken with morel mushrooms or Crayfish gratin or Beef filet with morel mushrooms

Fromage **ou** Dessert au choix dans notre carte
Cheese or Dessert of your choice