



ENTREES / STARTER

Assiette de rosette <i>Rosette cold cuts</i>	16.00€
Saucisson chaud, lentilles tièdes <i>Warm Sausage, warm lentils</i>	16.00€
Salade Lyonnaise (<i>salade verte, croûtons chauds, lardons sautés, œuf mollet</i>) <i>Lyonnaise salad (green salad, croutons, bacon, soft boiled egg)</i>	16.00€
Terrine du Chef (<i>porc, veau, foie de volaille</i>) <i>Chef's Terrine (pork, veal and chicken liver)</i>	18.00€
Le Pâté en croûte du moment <i>Pâté en croûte of the day (crusted terrine)</i>	19.00€
Salade de Bœuf (<i>jarret de bœuf, oignons rouges, persil, cornichons</i>) <i>Beef salad (beef shin, red onions, parsley, pickles)</i>	21.00€
Fond d'artichaut frais au foie gras maison <i>Artichoke heart and Foie gras</i>	23.00€
Salade d'écrevisses (<i>salade verte, haricots verts, champignons, écrevisses décortiquées</i>) <i>Crayfish salad (green salad, green beans, mushrooms, crayfish)</i>	23.00€

SPECIALITES ABEL / ABEL SIGNATURE DISHES

Andouillette sauce moutarde, pommes de terre sautées <i>Chitterling Tripe Sausage with Mustard sauce, fingerling potatoes</i>	25.00€
Foie de veau sauce Bercy, 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€
Les Tripes façon Abel, pommes vapeur <i>Abel-style Tripe with steamed potatoes</i>	28.00€
Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes et poireaux <i>Calf's Head «Gribiche sauce», steamed potatoes, carrots and leeks</i>	28.00€
La poule au riz, sauce suprême <i>Chicken with rice, supreme sauce</i>	28.00€
Boudin aux 2 pommes <i>Black sausage with apples and roasted potatoes</i>	29.00€
Bœuf Bourguignon, pommes vapeur, carottes, petits oignons champignons <i>Bœuf Bourguignon, steamed potatoes, carrots, baby onions and mushrooms</i>	29.00€
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>	35.00€
Le fameux poulet aux morilles à la crème, riz pilaf <i>The famous chicken with morel mushrooms creamy sauce, rice pilaf</i>	39.00€
Filet de bœuf aux morilles à la crème, riz pilaf <i>Beef filet with morel mushrooms creamy sauce, rice pilaf</i>	41.00€
Ris de veau aux morilles à la crème, riz pilaf <i>Sweetbreads with morel mushrooms creamy sauce, rice pilaf</i>	45.00€

No frozen ingredients in our kitchen

Taxes and service included



VEGE

Fond d'artichaut et Haricots verts <i>Artichoke Heart and Green beans</i>	16.00€
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>)	28.00€
Gratin de macaronis, <i>Mac and cheese</i>	8.00€
Pommes sautées, <i>Fingerling potatoes</i>	8.00€
Poêlée de légumes, <i>Vegetables</i>	8.00€

AUTRES GARNITURES / SIDE DISHES

Gratin de macaronis **ou** Pommes sautées **ou** Poêlée de légumes 8.00€
Mac and cheese or Fingerling potatoes or Vegetables
Supplément de sauce aux morilles 14.00€
Morel mushrooms creamy sauce extra

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

MENU « DECOUVERTE DU TERROIR » 44 €

Salade Lyonnaise **ou** Rosette **ou** Fond d'artichaut frais et haricots verts
Lyonnaise salad or Rosette cold cuts or Artichoke heart and Green beans

Poule au riz sauce suprême **ou** Andouillette sauce moutarde **ou** Pavé de Saumon
Chicken with rice, supreme sauce or Chitterling Tripe Sausage with Mustard sauce or Salmon fillet

Dessert au choix dans notre carte
Cheese or Dessert of your choice

MENU « HIVERNAL » 52 €

Saucisson chaud aux lentilles **ou** Terrine du chef **ou** Salade d'écrevisses
Warm Sausage, warm lentils or Chef's Terrine or Crayfish salad

Quenelle de brochet en gratin **ou** Rognons de veau sauce madère **ou** Bœuf Bourguignon
Pike quenelle in "Abel" gratin or Veal kidneys or Bœuf Bourguignon

Dessert au choix dans notre carte
Cheese or Dessert of your choice

MENU « TRADITION ABEL » 64 €

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

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 fillet with morel mushrooms

Dessert au choix dans notre carte
Cheese or Dessert of your choice

No frozen ingredients in our kitchen

Taxes and service included