



Les Entrées

Escargots du Mont du Lyonnais gratinés au beurre persillé	12,00 €
Velouté de courges, éclats de châtaigne	12,00 €
Salade Lyonnaise (<i>œuf poché, poitrine caramélisée, croûtons</i>)	14,00 €
Terrine du moment et ses condiments	14,00 €
Saumon Gravlax aux agrumes, crème frappée au Xérès	14,00 €
Pâté-Croûte de la Maison ABEL (<i>foie gras, ris de veau, morilles, pistaches</i>)	16,00 €

Les Plats

Traditionnelle quenelle de brochet façon Abel, sauce Béchamel, riz pilaf	29,00 €
Saucisson Lyonnais pistaché au miel de Fourvière, garniture au choix	25,00 €
Foie de veau poêlé en persillade, garniture au choix	26,00 €
Filet de bœuf (supplément crème morilles 8 €), riz pilaf	31,00 €
Ris de veau cuisiné meunière (supplément crème morilles 8 €), riz pilaf	34,00 €
Fameux poulet aux morilles à la crème de la Maison ABEL, riz pilaf	38,00 €

Garnitures

Riz pilaf 4 € / Purée de pommes de terre 7 € / Mijoté de légumes 8 € / Gratin de macaronis 10 €

Les Fromages

Cervelle de Canut	7,00 €
Faisselle de fromage blanc (<i>miel, confiture de fraise ou crème de Bresse</i>)	7,00 €
Demi-Saint-Marcellin affiné « Mère Richard »	8,00 €

Les Desserts

Crème caramel au lait entier & langues de chat	8,00 €
Baba au rhum, crème de Bresse & sucre candi	8,00 €
Paris-Bresse, crème pâtissière à la noisette	9,00 €
Tarte au chocolat	9,00 €



Menu du Bistrot 39€

Les entrées

Salade Lyonnaise
(*Poitrine caramélisée, œuf poché, croûtons*)

OU

Terrine du moment

Les plats

Foie de veau persillé

OU

Saucisson Lyonnais pistaché
au miel de Fourvière

Les desserts

Demi-St-Marcellin
de la « Mère Richard »

OU

Crème caramel au lait entier
& langues de chat

OU

Baba au rhum,
crème de Bresse & sucre candi

Menu ABEL 52€

Les entrées

Pâté-Croûte de la Maison Abel

OU

Saumon Gravlax aux agrumes,
crème frappée au Xérès

OU

Escargots du Mont du Lyonnais
gratinés au beurre persillé

Les plats

Traditionnelle quenelle de brochet
façon ABEL, riz pilaf

OU

Poulet fermier,
crème et morilles, riz pilaf

OU

Ris de veau cuisiné meunière,
sauce morilles, riz pilaf

Les desserts

Baba au rhum, crème de Bresse & sucre candi

OU

Paris-Bresse, crème de Bresse, noisettes

OU

Tarte chocolat



Starters

Gratinated snails baked in garlic and parsley butter	12,00 €
Butternut squash velouté, crushed chestnuts	12,00 €
Lyonnaise salad (<i>caramelized pork belly, poached egg, croutons</i>)	14,00 €
Seasonal Terrine with condiments	14,00 €
Citrus Gravlax salmon, Sherry whipped cream	14,00 €
ABEL's house Pâté-croûte (<i>foie gras, veal sweetbreads, morel mushrooms, pistachio</i>)	16,00 €

Main courses

ABEL's style traditional pike quenelle, béchamel sauce, pilaf rice	29,00 €
Lyonnais pistachio sausage, Fourvière honey	25,00 €
Pan seared calf's liver with garlic and parsley	26,00 €
Beef filet (morel cream sauce supplement 8 €), pilaf rice	31,00 €
Veal sweetbreads cooked meunière style (morel cream sauce supplement 8 €), pilaf rice	34,00 €
Free-range chicken, cream, morel mushrooms, pilaf rice	38,00 €

Sides

Pilaf rice 4 € / Mashed potatoes 7 € / Stewed vegetables 8 € / Macaroni gratin 10 €

Cheeses

Cervelle de Canut	7,00 €
Fresh white cheese in faisselle (<i>honey, strawberry jam or Bresse's cream</i>)	7,00 €
Demi-Saint-Marcellin affiné « Mère Richard »	8,00 €

Desserts

Caramel cream & finger biscuits	8,00 €
Rhum baba, Bresse's cream & candi sugar	8,00 €
Paris-Bresse, hazelnut pastry cream & caramelized hazelnuts	9,00 €
Chocolate tart	9,00 €



Bistrot Menu 39€

Starters

Lyonnaise salad
*(Caramelized pork belly,
poached egg, croutons)*

OR

Terrine of the day

Main courses

Pan-seared calf's liver
with garlic and parsley

OR

Lyonnais pistachio sausage with
Fourvière honey

Desserts

Half St-Marcellin refined by
« Mère Richard » at Halles Paul Bocuse

OR

Caramel cream
& finger biscuits

OR

Rhum baba,
Bresse's cream & candi sugar

ABEL Menu 52€

Starters

ABEL'S house Pâté-croûte
*(Foie gras, veal sweetbreads,
morel mushrooms, pistachio)*

OR

Citrus Gravlax salmon, Sherry whipped cream

OR

Gratinated snails with garlic and parsley

Main courses

ABEL's style traditional pike quenelle,
béchamel sauce, pilaf rice

OR

Free-range chicken, cream,
morel mushrooms, pilaf rice

OR

Veal sweetbreads cooked meunière,
cream, morel mushrooms, pilaf rice

Desserts

Rhum baba, Bresse's cream & candi sugar

OR

Paris-Bresse,
hazelnut pastry cream & caramelized hazelnuts

OR

Chocolate tart