



Les Entrées

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

Les Plats

Traditionnelle quenelle de brochet façon Abel, sauce Béchamel, riz pilaf	26 €
Pavé de cabillaud, champignons des bois, émulsion aux herbes	28 €
Saucisson Lyonnais pistaché, sauce marchand de vin, pommes purée	25 €
Foie de veau poêlé en persillade, pommes purée	26 €
Fameux poulet aux morilles de le Maison Abel, riz pilaf	38 €
Faux-filet de bœuf maturé, sauce échalote, gratin de macaronis	38 €
Ris de veau cuisiné meunière, crème et morilles, riz pilaf	42 €

Suppléments Garnitures

Riz pilaf 4 € / Pommes purée 7 € / Légumes verts 7 € / Gratin de macaronis 10 €

Les fromages

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

Les Desserts

Crème caramel au lait entier	8 €
Baba au rhum, crème de Bresse	8 €
Mousse au chocolat	9 €
Paris-Bresse, crème pâtissière à la noisette	10 €



Starters

Gratinated snails baked in garlic and parsley butter	12 €
Butternut squash velouté, crushed chestnuts	12 €
Lyonnaise salad (<i>caramelized pork belly, poached egg, croutons</i>)	14 €
Seasonal terrine with condiments	14 €
Citrus Gravlax salmon with citrus cream	14 €
Abel's house pâté-croûte (<i>Foie gras, sweetbreads, morel mushrooms, pistachio</i>)	16 €

Main courses

Abel's style traditional pike quenelle, bechamel sauce, pilaf rice	26 €
Cod fillet, wild mushrooms, herb emulsion	28 €
Pistachio Lyonnais sausage, red wine sauce, mashed potatoes	25 €
Pan seared calf's liver with garlic and parsley	26 €
Free-range chicken, cream, morel mushrooms, pilaf rice	38 €
Matured sirloin steak, shallot sauce, macaroni gratin	38 €
Veal sweetbreads meunière style, cream, morel mushrooms, pilaf rice	42 €

Additional sides

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

Cheeses

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

Les Desserts

Caramel cream made with whole milk	8 €
Rhum baba, Bresse's cream	8 €
Chocolate mousse	9 €
Paris-Bresse, hazelnut pastry cream	10 €



Menu du Bistrot 40€

Les entrées

Velouté de courges,

Éclats de châtaignes

OU

Terrine du moment

Les plats

Foie de veau persillé

Pommes purée

OU

Saucisson Lyonnais pistaché,

Sauce marchand de vin

Pommes purée

Les desserts

Demi-St-Marcellin

De la « Mère Richard »

OU

Crème caramel au lait entier

OU

Baba au rhum,

Crème de Bresse

Menu Abel 55€

Les entrées

Pâté-Croûte de la Maison Abel

OU

Saumon Gravlax, crème aux agrumes

OU

Salade Lyonnaise

(Poitrine caramélisée, œuf poché, croûtons)

Les plats

Traditionnelle quenelle de brochet

Façon Abel, riz pilaf

OU

Fameux poulet aux morilles

de la Maison Abel, riz pilaf

OU

Faux-filet de bœuf maturé,

Sauce échalote, pommes purée

Les desserts

Baba au rhum, crème de Bresse

OU

Paris-Bresse, crème pâtissière à la noisette

OU

Mousse au chocolat



Bistrot Menu 40€

Starters

Butternut squash velouté,
Crushed chestnuts
OR
Terrine of the day

Main courses

Pan-seared calf's liver
With garlic and parsley,
Mashed potatoes
OR
Pistachio Lyonnais sausage,
Red wine sauce,
Mashed potatoes

Desserts

Half St-Marcellin refined by
« Mère Richard » at Halles Paul Bocuse
OR
Caramel cream
Made with whole milk
OR
Rhum baba,
Bresse's cream

ABEL Menu 55€

Starters

Abel's house Pâté-croûte
(Foie gras, veal sweetbreads, morel mushrooms,
pistachio)
OR
Citrus Gravlax salmon with citrus cream
OR
Lyonnais salad
(Caramelized pork belly, poached egg, croutons)

Main courses

Abel's style traditional pike quenelle,
béchamel sauce, pilaf rice
OR
Free-range chicken, cream,
morel mushrooms, pilaf rice
OR
Matured sirloin steak, shallot sauce,
Macaroni gratin

Desserts

Rhum baba, Bresse's cream
OR
Paris-Bresse, Hazelnut pastry cream
OR
Chocolate mousse