



Les Entrées

Escargots du Mont du Lyonnais gratinés au beurre persillé	12 €
Salade Lyonnaise (<i>œuf mollet, poitrine caramélisée, croûtons</i>)	14 €
Terrine du moment, chutney de saison	14 €
Saumon Gravlax, crème aigrette, blinis de maïs	14 €
Pâté-Croûte de la Maison Abel (<i>foie gras, ris de veau, morilles, noisettes</i>)	16 €
Vol-au-vent de champignons	18 €

Les Plats

Gratin de coquillettes (<i>Jambon de pays, vieux Comté, crème double</i>)	25 €
Goujonnettes de merlan, crémeux de pommes de terre, aïoli	25 €
Traditionnelle quenelle de brochet, sauce Béchamel, riz pilaf	28 €
Poisson du jour à la grenobloise	32 €
Foie de veau poêlé en persillade, pommes purée	26 €
Petit salé (<i>Saucisson Lyonnais, poitrine de porc, lentilles vertes</i>)	28 €
Bavette de bœuf, sauce Saint-Marcelin	28 €
Fameux poulet aux morilles de la Maison Abel, riz pilaf	38 €
Ris de veau cuisiné meunière, crème et morilles, riz pilaf	42 €

Les fromages

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

Les Desserts

Tarte du moment	8 €
Crème caramel	8 €
Baba au rhum, crème de Bresse	9 €
Religieuse praliné noisette, glace vanille	10 €
Chausson aux pommes caramélisé, glace vanille	10 €



Starters

Gratinated snails baked in garlic and parsley butter	12 €
Lyonnaise salad (<i>caramelized pork belly, poached egg, croutons</i>)	14 €
Seasonal terrine with chutney	14 €
Gravlax salmon, sour cream, corn blinis	14 €
Abel's house pâté-croûte (<i>Foie gras, sweetbreads, morel mushrooms, hazelnut</i>)	16 €
Mushroom vol-au-vent	18 €

Main courses

Gratinated coquillettes (<i>Country ham, aged Comté cheese, double cream</i>)	25 €
Whiting goujonnettes, creamy potatoes, aioli	25 €
Abel's style traditional pike quenelle, bechamel sauce, pilaf rice	28 €
Fish of the day, « Grenobloise style » (<i>Capers, lemon, parsley</i>)	32 €
Pan seared calf's liver with garlic and parsley	26 €
Salted pork (<i>Lyonnaise sausage, pork belly, green lentils</i>)	28 €
Flank steak, Saint-Marcelin sauce	28 €
Free-range chicken, cream, morel mushrooms, pilaf rice	38 €
Veal sweetbreads meunière style, cream, morel mushrooms, pilaf rice	42 €

Cheeses

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

Les Desserts

Pie of the day	8 €
Caramel cream	8 €
Rhum baba, Bresse's cream	9 €
Hazelnut praline religieuse pastry, vanilla ice cream	10 €
Caramelized apple turnover, vanilla ice cream	10 €



Menu du Bistrot 40€

Les entrées

Escargots du Mont du Lyonnais
gratinés au beurre persillé

OU

Terrine du moment, chutney de saison

Les plats

Foie de veau persillé
pommes purée

OU

Gratin de coquillettes,
(Jambon de pays, vieux Comté, crème double)

Les desserts

Demi-St-Marcellin
de la « Mère Richard »

OU

Crème caramel

OU

Tarte du moment

Menu Abel 55€

Les entrées

Pâté-Croûte de la Maison Abel

OU

Saumon Gravlax, crème aigrette, blinis de maïs

OU

Salade Lyonnaise

(Poitrine caramélisée, œuf mollet, croûtons)

Les plats

Traditionnelle quenelle de brochet,
Béchamel, riz pilaf

OU

Fameux poulet aux morilles
de la Maison Abel, riz pilaf

OU

Bavette de bœuf,
Sauce Saint-Marcelin

Les desserts

Baba au rhum, crème de Bresse

OU

Religieuse praliné noisettes, glace vanille

OU

Chausson aux pommes caramélisé,
Glace vanille



Bistrot Menu 40€

Starters

Gratinated snails baked in garlic and
parsley butter

OR

Seasonal terrine with chutney

Main courses

Pan-seared calf's liver
With garlic and parsley,
Mashed potatoes

OR

Gratinated coquillettes
(Country ham, aged Comté cheese,
Double cream)

Desserts

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

OR

Caramel cream

OR

Pie of the day

ABEL Menu 55€

Starters

Abel's house Pâté-croûte

OR

Gravlax salmon, sour cream, corn blinis

OR

Lyonnaise 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

Flank steak,
Saint-Marcelin sauce

Desserts

Rhum baba, Bresse's cream

OR

Hazelnut praline religieuse pastry,
vanilla ice cream

OR

Caramelized apple turnover,
Vanilla ice cream