



Menu du Bistrot 40€

Les entrées

Poireaux, pommes de terre,

Hareng fumé

OU

Salade Lyonnaise

(Poitrine caramélisée, œuf mollet, croûtons)

Les plats

Foie de veau persillé

pommes purée

OU

Tartare de bœuf, potatoes

(Câpres, cornichons, sauce cocktail)

Les desserts

Crème caramel

OU

Riz au lait à la praline rose

Menu Abel 55€

Les entrées

Pâté-Croûte de la Maison Abel

OU

Escargots du Mont du lyonnais

Gratinés au beurre persillé

OU

Tartare de tomates, burrata, basilic

Les plats

Traditionnelle quenelle de brochet,

Béchamel, riz pilaf

OU

Poulet aux morilles

de la Maison Abel, riz pilaf

OU

Pavé de rumsteck,

Sauce chimichurri, potatoes

Les desserts

Demi-St-Marcelin de la « Mère Richard »

OU

Salade de fruits

OU

Moelleux au chocolat,

Glace vanille



Bistrot Menu 40€

Starters

Leeks, potatoes, smoked hering

OR

Lyonnaise salad

(Caramelized pork belly, poached egg, croutons)

Main courses

Pan-seared calf's liver

With garlic and parsley,

Mashed potatoes

OR

Beef tartare

(Capers, pickles, cocktail sauce)

Desserts

Caramel cream

OR

Rice pudding

With pink praline

ABEL Menu 55€

Starters

Abel's house Pâté-croûte

OR

Snails from Mont du Lyonnais

Gratinated parsley butter

OR

Tomatoes, burrata, basil

Main courses

Abel's style traditional pike quenelle,

Béchamel sauce, pilaf rice

OR

Free-range chicken, cream,

Morel mushrooms, pilaf

rice

OR

Rump steak, chimichurri sauce,

Potatoes

Desserts

Aged half Saint-Marcelin « Mère Richard »

OR

Chocolate cake

Vanilla ice cream

OR

Fruits salad



Les Lyonnaiseries

| | |
|--|------|
| Salade Lyonnaise (<i>œuf mollet, poitrine caramélisée, croûtons</i>) | 10 € |
| Escargots du Mont du Lyonnais gratinés au beurre persillé | 12 € |
| Pâté-Croûte de la Maison Abel (<i>foie gras, ris de veau, morilles, noisettes</i>) | 16 € |

Les Entrées

| | |
|--|------|
| Poireaux, pommes de terre, hareng fumé | 14 € |
| Tomates, burrata, basilic | 16 € |
| Salade Caesar bistro | 20 € |

Les Plats

| | |
|---|------|
| Tartare de saumon (<i>échalote, ciboulette, citron vert</i>) | 24 € |
| Tataki de thon (<i>mangue, pamplemousse, wasabi, salade de fenouil</i>) | 36 € |
| Tartare de bœuf (<i>câpres, cornichons, sauce cocktail</i>) | 24 € |
| Pavé de rumsteck, sauce chimichurri, potatoes | 28 € |
| Burger Abel (<i>Saucisson Lyonnais, compotée d'oignons rouges, cervelle des canuts</i>) | 22 € |
| Burger Classique (<i>Bœuf, chutney de bacon, cheddar</i>) | 25 € |

Les spécialités Abel

| | |
|---|------|
| Traditionnelle quenelle de brochet, sauce béchamel, riz pilaf | 25 € |
| Foie de veau poêlé en persillade, purée | 26 € |
| 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

| | |
|-------------------------------------|------|
| Crème caramel | 8 € |
| Riz au lait à la praline rose | 8 € |
| Baba au rhum, crème de Bresse | 10 € |
| Moelleux au chocolat, glace vanille | 10 € |
| Salade de fruits | 10 € |



Lyon Specialties

| | |
|--|------|
| Lyonnaise salad (<i>soft-boiled egg, pork belly, croutons</i>) | 10 € |
| Snails from Mont du Lyonnais, gratinated parsley butter | 12 € |
| Maison Abel Pâté en croûte (<i>foie gras, veal sweetbreads, morel, hazelnut</i>) | 16 € |

Starters

| | |
|---------------------------------|------|
| Leeks, potatoes, smoked herring | 14 € |
| Tomatoes, burrata, basil | 16 € |
| Bistro Caesar salad | 20 € |

Main Courses

| | |
|--|------|
| Salmon tartare (<i>shallot, chives, lime</i>) | 24 € |
| Tuna tataki (<i>mango, grapefruit, wasabi, fennel salad</i>) | 36 € |
| Beef tartare (<i>capers, pickles, cocktail sauce</i>) | 24 € |
| Rump steak, chimichurri sauce, potatoes | 28 € |
| Abel burger (<i>Lyon-style sausage, red onion, cervelle des canuts cheese</i>) | 22 € |
| Classic burger (<i>beef, bacon chutney, cheddar</i>) | 25 € |

Abel's Signature Dishes

| | |
|---|------|
| Traditional pike quenelle, béchamel sauce, pilaf rice | 25 € |
| Veal liver pan-fried with parsley, mashed potatoes | 26 € |
| Famous Maison Abel chicken with morels, pilaf rice | 38 € |
| Veal sweetbreads meunière, cream and morels, pilaf rice | 42 € |

Cheeses

| | |
|--|-----|
| Cervelle de Canut (<i>herbed cheese spread</i>) | 7 € |
| White fresh cheese (<i>Honey, Bresse cream or sugar</i>) | 7 € |
| Aged half Saint-Marcelin « Mère Richard » | 8 € |

Les Desserts

| | |
|-----------------------------------|------|
| Caramel cream | 8 € |
| Rice pudding with pink praline | 8 € |
| Rum baba, Bresse cream | 10 € |
| Chocolate cake, vanilla ice cream | 10 € |
| Fruits salad | 10 € |