



Les Entrées

Salade Lyonnaise	Entrée 9 € / Plat 18 €
Salade Caesar bistro	Entrée 10 € / Plat 20 €
Carpaccio de tomates, burrata, basilic	Entrée 10 € / Plat 20 €
Poireaux crayon, vinaigrette mimosa	8 €
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 Plats

Tartare de saumon	24 €
Traditionnelle quenelle de brochet, sauce béchamel	25 €
Steak de thon grillé	28 €
Tartare de bœuf	24 €
Saucisson lyonnais pistaché, cervelle des canuts	24 €
Burger Classique (<i>Bœuf, chutney de bacon, cheddar</i>)	25 €
Entrecôte grillée, béarnaise	26 €
Foie de veau poêlé en persillade	26 €
Ris de veau cuisiné meunière (<i>supp crème et morilles 6 €</i>)	36 €
Fameux poulet aux morilles de la Maison Abel	38 €

Une garniture au choix :

Purée de pommes de terre, riz pilaf, pommes sautées, salade verte, légumes du jour

Les fromages

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

Les Desserts

Crème caramel	8 €
Salade de fruits	8 €
Baba au rhum, crème de Bresse	10 €
Paris-Brest	10 €



Menu du Bistrot 40€

Les entrées

Poireaux crayon,
Vinaigrette mimosa

OU

Salade Lyonnaise

(Poitrine caramélisée, œuf mollet, croûtons)

Les plats

Foie de veau,
Poêlé en persillade

OU

Saucisson lyonnais pistaché,
Cervelle de Canut

Les desserts

Crème caramel

OU

Salade de fruits

Menu Abel 55€

Les entrées

Pâté-Croûte de la Maison Abel

OU

Escargots du Mont du lyonnais

Gratinés au beurre persillé

OU

Carpaccio de tomates, burrata, basilic

Les plats

Traditionnelle quenelle de brochet,
Sauce béchamel

OU

Poulet aux morilles
de la Maison Abel

OU

Ris de veau,
Cuisiné meunière

Les desserts

Demi-St-Marcelin de la « Mère Richard »

OU

Paris-Brest

OU

Baba au rhum, crème de Bresse



Starters

Lyonnaise salad	Entrée 9 € / Plat 18 €
Bistro Caesar salad	Entrée 10 € / Plat 20 €
Tomatoes carpaccio, burrata, basil	Entrée 10 € / Plat 20 €
Pencil leeks, mimosa dressing	8 €
Snails from Mont du Lyonnais, gratinated parsley butter	12 €
Maison Abel Pâté en croûte (<i>foie gras, veal sweetbreads, morel, hazelnut</i>)	16 €

Main Courses

Salmon tartare	24 €
Traditional pike quenelle, béchamel sauce	25 €
Grilled tuna steak	28 €
Beef tartare	24 €
Pistachio-studded Lyon sausage, spread cheese	24 €
Classic burger (<i>beef, bacon chutney, cheddar</i>)	25 €
Grilled ribeye steak, béarnaise sauce	26 €
Veal liver pan-fried with parsley	26 €
Veal sweetbreads cooked meunière (<i>cream & morel mushrooms added 6 €</i>)	36 €
Famous Maison Abel chicken with morels	38 €

One garnish of your choice :

Mashed potatoes, pilaf rice, sautéed potatoes, green salad, vegetables of the day

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 €
Fruits salad	8 €
Rum baba, Bresse's cream	10 €
Paris-Brest	10 €



Bistrot Menu 40€

Starters

Pencil leeks,
Mimosa dressing

OR

Lyonnaise salad

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

Main courses

Veal liver pan-fried
With garlic and parsley,

OR

Pistachio-studded Lyon sausage,
Spread cheese

Desserts

Caramel cream

OR

Fruits salad

ABEL Menu 55€

Starters

Abel's house Pâté-croûte

OR

Snails from Mont du Lyonnais

Gratinated parsley butter

OR

Tomatoes carpaccio, burrata, basil

Main courses

Abel's style traditional pike quenelle,
Béchamel sauce

OR

Free-range chicken, cream,
Morel mushrooms

OR

Veal sweetbreads, cooked meuniere

Desserts

Aged half Saint-Marcelin « Mère Richard »

OR

Paris-Brest

OR

Rum baba, Bresse's cream