



Menu du Bistrot 39€

Les Entrées

OÛfs mimosa, œufs de truite,
oignons croustillants
OU
Salade Lyonnaise

Les Plats

Foie de veau
poêlé en persillade
OU
Bar rôti,
beurre blanc condimenté

Les Desserts

Crème caramel
OU
Pêche melba, glace vanille,
coulis de fruits rouges

Menu Abel 49€

Les Entrées

Pâté-croûte de la Maison Abel
OU
Escargots des Monts-du-Lyonnais
gratinés au beurre persillé

Les Plats

Entrecôte grillée,
beurre maître d'hôtel
OU
Ris de veau,
cuisiné meunière

Les Desserts

Paris-Brest
OU
Baba au rhum



Bistrot Menu 39€

Starters

Mimosa eggs, trout eggs,
crispy onions

OR

Lyonnaise salad

Main Course

Veal liver pan-fried
with parsley

OR

Roasted sea bass
with seasoned white butter

Desserts

Caramel cream

OR

Peach melba, vanilla ice cream,
Red berries sauce

Abel Menu 49€

Starters

Maison Abel Pâté-croûte

OR

Snails from Monts-du-lyonnais
Au gratin in parsley butter

Main Course

Grilled ribeye steak,
maître d'hôtel butter

OR

Veal sweetbreads
cooked meunière

Desserts

Paris-Brest

OR

Rum Baba



Les Entrées

Salade Lyonnaise	9 €
Œufs mimosa, œufs de truite, oignons croustillants	9 €
Gaspacho de tomates, crème de burrata	10 €
Escargots des Monts-du-Lyonnais gratinés au beurre persillé	13 €
Pâté-Croûte de la Maison Abel (<i>foie gras, ris de veau, morilles, noisettes</i>)	16 €

Les Plats

Poissons

Tartare de thon rouge, ponzu et cébette fraîche	24 €
Bar rôti et son beurre blanc condimenté	26 €

Viandes

Tartare de bœuf assaisonné	22 €
Foie de veau poêlé en persillade	25 €
Poulet fermier rôti au thym et son jus	26 €
Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel	28 €
Ris de veau cuisiné meunière (<i>supp morilles 6 €</i>)	34 €

Une garniture au choix :

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

Les Fromages

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

Les Desserts

Crème caramel	8 €
Pêche melba, glace vanille et son coulis de fruits rouges	9 €
Baba au rhum	10 €



Starters

Lyonnaise salad	9 €
Mimosa eggs, trout eggs, crispy onions	9 €
Tomatoes gazpacho, Burrata cream	10 €
Snails from Monts-du-Lyonnais au gratin in parsley butter	13 €
Maison Abel Pâté-croûte (<i>foie gras, veal sweetbreads, morel, hazelnuts</i>)	16 €

Main Courses

Fish

Red tuna tartare, ponzu and fresh spring onions	24 €
Roasted sea bass with seasoned white butter	26 €

Meat

Seasoned beef tartare	24 €
Veal liver pan-fried with parsley	25 €
Roasted free-range chicken with thyme and its sauce	26 €
Grilled ribeye steak, "maître d'hôtel" butter	28 €
Veal sweetbreads cooked meunière (<i>with morels 6 €</i>)	34 €

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, cream or sugar</i>)	7 €
Aged half Saint-Marcelin « Mère Richard »	8 €

Desserts

Caramel cream	8 €
Peach melba, vanilla ice cream and red berries sauce	9 €
Rum baba	10 €
Paris-Brest	10 €