



Les Entrées

Salade Lyonnaise	9 €
Siphon de pommes de terre et son saucisson croustillant	9 €
Pressé de canard à l'orange cœur de foie gras	11 €
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

Poêlé d'encornet, sauté de cébettes, chorizo, riz	24 €
Maigre nacré, émulsion iodée aux herbes, légumes	26 €

Viandes

Foie de veau poêlé en persillade, purée au foin	25 €
Poulet fermier rôti au thym et son jus, purée au foin	26 €
Côte de cochon, jus aux groseilles, pommes sautées	26 €
Ris de veau cuisiné meunière, purée au foin (<i>supp morilles 6 €</i>)	34 €
Filet de bœuf charolaise, sauce au poivre, pommes sautées	35 €

Garniture en supplément (3€) :

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

Les Fromages

Cervelle de Canut	5 €
Faisselle de fromage blanc (<i>Miel, crème ou sucre</i>)	5 €
Assiette de fromage (saint marcelin, comté, chèvre demi sec)	12 €

Les Desserts

Brioche perdue aux pralines roses	8 €
Fontainebleau aux fruits	8 €
Crème caramel	8 €
Baba au rhum	10 €
Paris-Brest	10 €



Starters

Lyonnaise salad	9 €
Potatoes siphon and crispy sausage	9 €
Duck terrine with oranges and foie gras	11 €
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

Pan fried squid, sautéed spring onions, chorizo, rice	24 €
Pearly-fleshed meagre, iodized emulsion with herbs, vegetables	26 €

Meat

Veal liver pan-fried with parsley, mashed potatoes	24 €
Roasted free-range chicken with thyme and its sauce, mashed potatoes	26 €
Pork ribs, redcurrant sauce, sautéed potatoes	26 €
Veal sweetbreads cooked meunière, mashed potatoes (<i>with morels 6 €</i>)	34 €
Charolais beef fillet, black pepper sauce, sautéed potatoes	36 €

Extra side (3€):

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

Cheeses

Cervelle de Canut (<i>herbed cheese spread</i>)	5 €
White fresh cheese (<i>honey, cream or sugar</i>)	5 €
Cheese plate (half saint-marcelin, comté cheese, goat cheese)	12 €

Desserts

Pink praline French toast	8 €
Fruits Fontainebleau	8 €
Caramel cream	8 €
Rum baba	10 €
Paris-Brest	10 €



Menu du Bistrot 39€

Les Entrées

Siphon de pommes de terre et son saucisson
croustillant
OU
Salade Lyonnaise

Les Plats

Foie de veau
poêlé en persillade, purée au foin
OU
Maigre nacré, émulsion iodée aux herbes,
légumes

Les Desserts

Crème caramel
OU
Brioche perdue aux pralines roses

Menu Abel 49€

Les Entrées

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

Les Plats

Côte de cochon, jus aux groseilles,
pommes sautées
OU
Ris de veau,
cuisiné meunière

Les Desserts

Paris-Brest
OU
Baba au rhum



Bistrot Menu 39€

Starters

Potatoes siphon and crispy sausage

OR

Lyonnaise salad

Main Course

Veal liver pan-fried
with parsley

OR

Pearly-fleshed meagre, iodized emulsion with
herbs, vegetables

Desserts

Caramel cream

OR

Pink praline French toast

Abel Menu 49€

Starters

Maison Abel Pâté-croûte

OR

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

Main Course

Pork ribs, redcurrant sauce,
sautéed potatoes

OR

Veal sweetbreads
cooked meunière, mashed potatoes

Desserts

Paris-Brest

OR

Rum Baba