



Les Entrées

Siphon de pomme de terre et son saucisson croustillant	10 €
Salade Lyonnaise	12 €
Escargots des Monts-du-Lyonnais gratinés au beurre persillé	14 €
Salade d'artichaut tiède, foie gras poêlé au cognac	16 €
Pâté-Croûte de la Maison Abel (<i>foie gras, ris de veau, morilles, noisettes</i>)	17 €

Les Plats

Poissons

Mi-cuit de truite, sauce Bercy fumée, riz	24 €
Sandre rôti, sauce au vin jaune et aux morilles	26 €

Viandes

La traditionnelle andouillette grillée et sa sauce à la moutarde, riz	22 €
Foie de veau poêlé en persillade, purée au foin	26 €
Poulet fermier sauce crème, purée au foin (<i>supp morilles 6€</i>)	30 €
Carré d'agneau en croûte, condiments à l'ail noir, pommes sautées	37 €
Ris de veau cuisiné meunière, purée au foin (<i>supp morilles 6€</i>)	39 €
Filet de bœuf charolais, sauce périgueux, pommes sautées	42 €

Garniture en supplément (5€) :

Purée de pomme de terre, riz pilaf, pommes sautées, salade verte

Les Fromages

Cervelle de Canut	5 €
Faisselle de fromage blanc (<i>Miel, crème ou sucre</i>)	5 €
Assiette de fromages	12 €

Les Desserts

Brioche perdue aux pralines roses	8 €
Crème caramel pistachée	9 €
Crèmeux chocolat liégeois	9 €
Baba au rhum	11 €
Paris-Brest	11 €



Starters

Potatoes siphon and crispy sausage	10 €
Lyonnaise salad	12 €
Snails from Monts-du-Lyonnais au gratin in parsley butter	14 €
Warm artichokes salad, pan-seared foie gras with Cognac	16 €
Maison Abel Pâté-croûte (<i>foie gras, veal sweetbreads, morel, hazelnuts</i>)	17 €

Main Courses

Fish

Seared trout with smoked Bercy sauce, rice	24 €
Roasted pikeperch, vin jaune sauce and morels	26 €

Meat

Traditional grilled andouillette with mustard sauce, mashed potatoes	22 €
Veal liver pan-fried with parsley, mashed potatoes	26 €
Free-range chicken in a creamy sauce, mashed potatoes (<i>with morels 6€</i>)	30 €
Herb-crusted rack of lamb, black garlic condiments, sautéed potatoes	37 €
Veal sweetbreads meunière, mashed potatoes (<i>with morels 6 €</i>)	39 €
Charolais beef fillet, Perigord truffle sauce, sautéed potatoes	42 €

Extra side (5€):

Mashed potatoes, pilaf rice, sautéed potatoes, green salad

Cheeses

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

Desserts

Pink praline French toast	8 €
Pistachio caramel cream	9 €
Creamy chocolate Liégeois	9 €
Rum baba	11 €
Paris-Brest	11 €



Menu du Bistrot 39€

Les Entrées

Siphon de pommes de terre et
son saucisson croustillant

OU

Salade Lyonnaise
(œuf, croutons, lardons)

Les Plats

La traditionnelle andouillette grillée et sa sauce à
la moutarde, riz

OU

Mi-cuit de truite, sauce Bercy fumée, riz

Les Desserts

Crème caramel à la pistache

OU

Brioche perdue aux pralines roses

Menu Abel 59€

Les Entrées

Pâté-croûte de la Maison Abel

OU

Escargots des Monts-du-Lyonnais
gratinés au beurre persillé

OU

Salade d'artichaut tiède, foie gras poêlé au
cognac

Les Plats

Poulet fermier sauce crème, purée au foin

OU

Ris de veau, cuisiné meunière

OU

Filet de bœuf charolais, sauce Périgueux,
pommes sautées

Les Desserts

Paris-Brest

OU

Baba au rhum

OU

Assiette de fromages



Bistrot Menu 39€

Starters

Potatoes siphon and
crispy sausage

OR

Lyonnaise salad
(eggs, croutons, bacon)

Main Course

Traditional grilled andouillete with mustard
sauce, mashed potatoes

OR

Seared trout with smoked Bercy sauce, rice

Desserts

Pistachio Caramel cream

OR

Pink praline French toast

Abel Menu 59€

Starters

Maison Abel Pâté-croûte

OR

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

OR

Warm artichokes salad, pan-seared foie gras with
Cognac

Main Course

Free-range chicken in a creamy sauce, mashed
potatoes

OR

Veal sweetbreads cooked meunière

OR

Charolais beef fillet, Perigord truffle sauce,
sautéed potatoes

Desserts

Paris-Brest

OR

Rum Baba

OR

Cheese plate