

## HORS-D'OEUVRES

<b>SALADE «LE LYONNAIS»</b> Vorspeise/Hauptgang Salat mit Ei, Speck (CH) und Croûtons	13.80/23.00
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL</b> Saison Salat mit Honig überbackenem Ziegenkäse	13.80
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b> Gratinierte Zwiebelsuppe	11.50
<b>CARPACCIO DE THON</b> Vorspeise/Hauptgang Thunfisch Carpaccio auf Salat	22.50/35.00
<b>TARTARE DE FILET DE BOEUF</b> Vorspeise/Hauptgang Rindsfilet-Tatar (BR) mit Toast Calvados, Whisky oder Cognac	18.50/27.50 2.50
<b>TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE</b> Elsässer Flammkuchen mit Speck (CH) und Zwiebeln	19.50
<b>QUICHE GARNIE DU JOUR</b> Hausgemachte Quiche mit Salat	16.80

## PLATS PRINCIPAUX

<b>L'ENTRECÔTE 100g / 200g / 300g</b> Grilliertes Rindsentrecôte (GB) mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	25.50/35.50/45.50
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b> Rindsvoressen (CH) mit Zwiebeln und Karotten in Burgundersauce mit Butternudeln	28.50
<b>COQ AU VIN</b> Pouletschenkel (CH) an kräftiger Rotweinsauce mit Speckstreifen, hausgemachten Spätzli und Apfelmus	25.50
<b>ROGNONS DE VEAU</b> Kalbsnieren (CH, 170g) an Madeirasauce mit Tagliatelle und Gemüse mousse	29.50
<b>LES MOULES DE BOUCHOT</b> Vorspeise/Hauptgang Bouchot Muscheln „Marinière“ oder mit Cognac flambiert	19.50/29.50
<b>LOUP DE MER OU DORADE ROYALE ENTIER GRILLÉ</b> Wolfsbarsch oder Goldbrasse (350g, ganz) vom Grill, mit frischem Blattspinat und Salzkartoffeln	33.50
<b>RAVIOLES VÉGÉTARIENNES DU MOMENT</b> Täglich wechselnde, vegetarische Ravioli Spezialitäten	24.80

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE FACON LYONNAIS</b> Gebrannte Crème	9.80
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen mit Orangenkonfiture und Karamell Eis (15 Min. Wartezeit)	12.80
<b>CRÈPE SUZETTE</b> mit Grand Marnier am Tisch flambiert	14.80
<b>TARTE TATIN À LA POMME, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b> Hausgemachtes Apfeltatin mit Zimt Eis und Karamellsauce	12.80
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> pro 50g Auswahl an französischem Käse	8.00
<b>LE CAFÉ LIEGOIS</b> Eiskaffee mit Amaretto	11.00

## SUGGESTIONS DU CHEF

## GIBIER ET POTIRON

### Hors-d'oeuvres

**SOUPE DE POTIRON À L'ORANGE** 9.50  
Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Orange

**RAVIOLI DE CERF ET MARRONS GLACÉS** Vorspeise/Hauptgang 17.50 / 29.50  
Hirsch- Marronravioli an Steinpilzrahmsauce

### Plats Principaux

**CIVET DE CHEVREUIL FACON LYONNAIS** 29.50  
Zarter Rehpfefter (CH/NZ) mit Speckwürfel, Croûtons, Rotkraut, Feigen und hausgemachten Spätzli

**FILET DE CERF GRILLÉ** 41.50  
Grilliertes Hirschfilet (CH/NZ) an Pfifferlingsauce mit Rosenkohl, Birne, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

**LASAGNE AU POTIRON ET CREVETTES GÉANTES** 28.50  
Lasagne mit Kürbis und Riesenkrevetten

*Lyonnais*

«LE LYONNAIS» BISTROT - BAR  
KONRADSTRASSE 39 8005 ZÜRICH  
TEL 043 366 60 00



*Lyonnais*

«LE LYONNAIS» BISTROT - BAR  
KONRADSTRASSE 39 8005 ZÜRICH  
TEL 043 366 60 00