

“

La cuisine du marché, sans ostentation.
Mais Bernachon Passion, c'est d'abord un salon de thé où l'on prend le temps de vivre.
La tasse de chocolat se la coule douce et les glaces paressent dans la crème...
Pour les faims les plus complètes, ou plus complexes, des salades composées, des terrines, des pâtés en croûte, des poissons ou des viandes apparaissent au déjeuner selon les suggestions ou les envies du jour.
La fraîcheur des produits les éloigne des risques de turbulence : rien ne vient froisser l'aile de raie au beurre noisette ou ankyloser la quenelle de brochet enfin libérée de la farine...
Et les desserts sont aussi nombreux que chez Dame Tartine.

François Werner

Déjeuner de 12h à 14h

42 Cours Franklin Roosevelt 69006 LYON

www.bernachon.com

- Prix nets taxes & service compris -



MENU

Menu Passion

29.90 €

Pâté en croûte Bernachon ou terrine maison

Quenelles de brochet, sauce Nantua ou sauce tomates fraîches

Pâtisserie Bernachon
(au choix, présentée sur plateau)

Les entrées

	En entrée	En plat
Saumon fumé maison <small>Beurre A.O.C d'Isigny et toast brioché</small>	12.30 €	17.20 €
Salade de haricots verts <small>Salade verte, haricots verts, champignons émincés, copeaux de foie gras.</small>	14.80 €	18.20 €
Salade Passion <small>Salade verte, émincé d'artichaut et saumon fumé.</small>	13.10 €	16.20 €
Salade Indienne <small>Salade verte, blancs de volaille au curry, courgettes, tomates.</small>	13.10 €	16.20 €
Velouté aux cèpes et ravioles <small>Persillade girolles et trompettes, petites ravioles du Dauphiné.</small>	12.90 €	16.10 €
Tartare de saumon « minute » taillé au couteau, petite salade	17.70 €	
Pâté en croûte Bernachon, petite salade	15.60 €	
Terrine maison, petite salade	15.80 €	
Terrine de foie gras maison <small>Salade de haricots verts.</small>	16.00 €	

Les plats

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix

Carpaccio de bœuf charolais <small>Parmesan, bouquet de salade.</small>	21.50 €
Foie de veau persillé au vinaigre de Xérès	27.80 €
Escalope de veau maison	24.70 €
Viande du jour	24.70 €
Poisson selon le marché	27.20 €
Tartare de saumon « minute » taillé au couteau	24.50 €
Viande ou poisson pour enfant <small>(pour les enfants de moins de 10 ans).</small>	13.00 €
Garniture supplémentaire	7.00 €
Pot-au-feu, uniquement le jeudi	24.50 €

Notre spécialité

Quenelles de brochet, sauce Nantua ou sauce tomates fraîches	19.60 €
---	---------

Les fromages

Demi Saint-Marcellin « Renée Richard »	4.90 €
Fromage blanc crème fraîche ou coulis de fruits rouges	5.50 €

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts.
Nous vous demandons de nous prévenir en cas de restriction alimentaire ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du Restaurant.