

Les enfants terribles

MAISON FONDÉE EN 1981 À LYON

Notre chef Stéphane JORCIN a élaboré une carte dans la plus pure tradition des plats institutionnels de la cuisine lyonnaise. Notre carte est réalisée à base de produits frais du marché sélectionnés pour le plus grand plaisir des « parents terribles !!!! ».

Our chef, Stéphane Jorcin, has created a menu of classic Lyonnaise dishes in their most authentic, traditional preparation. Our menu is made from fresh market products selected for the pleasure of our “parents terribles!!!”.

La récréation continue au bar des enfants terribles
The party goes on at “Facade cafe”



entrées

Salade Lyonnaise <i>Lyonnaise salad, mix greens, poach eggs, bacon and croutons</i>	15,50 €
Salade de foies de volaille au vinaigre de Xeres <i>Pan-seared chicken liver, mix green salad, xeres vinegar</i>	17,50 €
Salade de crottin de chèvre chaud et son bacon <i>Warm goat cheese salad with bacon</i>	16,50 €
Assiette de charcuterie (rosette, jésus, jambon cru, terrine maison) <i>Charcuterie plate with dry rosette sausage, dry cured ham, and house made terrine</i>	17,50 €
Timbale d'escargots aux morilles <i>Timbale of snails with morel mushrooms</i>	29,50 €
Oeufs en Meurette <i>Poach eggs Meurette with red Beaujolais wine sauce</i>	16,50 €
Gâteau de foie volaille au coulis d'écrevisse <i>Poultry liver cake with crayfish sauce</i>	17,50 €
Cassiolette de ravioles de royan au foie gras <i>Backed Raviole pasta from Royan with cream and Foie gras</i>	19,50 €

spécialités lyonnaises

Andouillette Beaujolaise à la fraise de veau sauce à la moutarde et son gratin <i>Tripe sausage, mustard sauce and gratin dauphinois</i>	27,50 €
Quenelle de brochet sauce écrevisse (20 minutes de préparation) <i>Quenelle (pike soufflé) in creamy crayfish sauce, rice and a vegetable flan</i>	22,50 €
Saucisson chaud , pommes vapeur et salade <i>Traditional Lyonnaise sausage, steamed potatoes, mixed green salad</i>	19,50 €
Petit salé aux lentilles <i>Traditional Petit salé : lentille broth with bacon, sausage and ham</i>	21,50 €
Pied de porc grillé , sauce tartare, pommes vapeur et salade <i>Grilled pork trotter, tartar sauce, potatoes and mixed green salad</i>	22,50 €

viandes

Tartare de boeuf cru Charolais coupé au couteau accompagné de frites maison et salade verte <i>Steak tartar (Raw), served with home-made French fries and a small salad</i>	22,00 €
Escalope de veau à la crème et son gratin de macaroni <i>Veal scalopine with cream sauce and macaroni cheese gratin</i>	30,00 €
Filet de boeuf aux morilles , gratin dauphinois <i>Filet of beef, with morels, gratin Dauphinois</i>	39,50 €
Cassolette de ris de veau aux champignons de saison <i>Veal sweetbread cassolette with forest mushrooms</i>	34,50 €
Entrecôte au poivre , gratin dauphinois <i>Rib steak with peppercorn sauce and gratin dauphinois</i>	31,00 €
Tête de veau sauce gribiche , accompagnée de pommes vapeur et salade <i>Slow cookerd calf head served with a gribiche sauce, steamed potatoes and a green salad side</i>	24,00 €
Burger , steak charollais, cheddar, bacon, foie gras poêlé, coriande, curcuma <i>Steak charollais, cheddar, bacon, pane-fried foie gras, coriander, turmeric</i>	26,50 €

poissons

Tartare de Saumon accompagné de frites maison <i>Salmon tartar served with home-made French fries</i>	26,50 €
Saumon à l'unilatéral au gros sel accompagné de riz <i>Salmon rock salt crusted, served with rice</i>	29,00 €

fromages

Fromage blanc / <i>Cottage cheese</i>	4,00 €
Cervelle de Canut / <i>Cheese with shallots and chives</i>	4,50 €
1/2 Saint-Marcellin affiné de chez la Mère Richard	7,00 €
<i>1/2 Saint-Marcellin from La Mère Richard</i>	

desserts

Tarte tatin / <i>Warm tarte tatin</i>	7,50 €
Tarte au citron / <i>Lemon tart</i>	7,50 €
Tarte aux pralines / <i>Praline tart</i>	8,50 €
Fondant au chocolat / <i>Warm chocolate cake</i>	8,50 €
Baba au rhum / <i>Rum baba</i>	9,00 €
Crème brûlée / <i>Crème brûlée (set custard cream)</i>	7,50 €
Glace enfant / <i>Children ice cream</i>	6,10 €
Mousse au chocolat / <i>Chocolate mousse</i>	8,00 €
Tiramisu	8,00 €