

DEPUIS 1994



LA BRASSERIE LE NORD

Bourse



FÊTE SES 30 ANS

À partager

Saladiers Lyonnais : <i>Lentilles, cervelas Museau de bœuf Harengs, pommes à l'huile</i>	12.00
Assiette de Rosette <i>Beurre doux, condiments</i>	14.00
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé <i>6 pièces</i>	18.00
Huîtres Gillardeau Spéciales N°3 <i>6 pièces</i>	28.00
Flammekueche Traditionnelle <i>Crème, lardons, oignons</i>	11.00

Suggestions

Côte de Veau (pour 2 personnes) <i>Purée de pommes de terre, poêlée de champignons</i>	88.00
Pot-au-Feu de Monsieur Paul	28.00
Choucroute Impériale	29.00
Rognons de Veau <i>Purée de pommes de terre</i>	24.00
Pavé de Saumon à l'Oseille <i>Fondue de poireaux, pommes vapeur</i>	24.50

MENU À 39€

Entrée

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche *Bouquet de salade verte*
ou Soupe à l'Oignon Gratinée
ou Gâteau de Foies de Volaille Sauce financière

Plat

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine *Riz blanc, matignon de légumes*
ou Poitrine de Cochon Farcie « Façon Porchetta » Purée de pommes de terre
ou Blanquette de Veau Tradition Champignons de Paris, oignons grelots, riz blanc
ou Cuisses de Grenouilles en Persillade Gratin Dauphinois

Fromage ou Dessert

Cervelle de Canut
ou Demi Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »
ou Baba au Rhum Tradition Chantilly
ou Île Flottante aux Pralines Lyonnaises
ou Fondant au Chocolat Valrhona Crème Anglaise



CLIQUEZ POUR RÉSERVER