



## **LES ENTREES**

|          |                                                                               |                |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>1</i> | <b>Foie gras frais maison, chutney de figures, toasts</b> <i>1</i>            | <b>25.70 €</b> |
|          | Homemade Foie gras, figs chutney and toasts                                   |                |
|          | <b>Soupe à l'oignon</b> <i>1</i>                                              | <b>12,90 €</b> |
|          | Onion soup                                                                    |                |
|          | <b>Tarte à l'oignon</b> <i>1-3-7</i>                                          | <b>12,90 €</b> |
|          | Onion tart                                                                    |                |
|          | <b>Harengs, pommes à l'huile</b> <i>10-4</i>                                  | <b>12,90 €</b> |
|          | Herrings with potatoes in oil                                                 |                |
|          | <b>Os à moelle au gros sel (selon arrivage – 15 mn d'attente)</b> <i>1-10</i> | <b>16.50 €</b> |
|          | marrow bone with rock salt (according to availability)                        |                |
|          | <b>Saucisson chaud, sauce Beaujolaise</b> <i>1</i>                            | <b>14.50 €</b> |
|          | Hot Pork sausage, red wine sauce                                              |                |
|          | <b>Carpaccio de boeuf au basilic et parmesan</b> <i>7</i>                     | <b>15.70 €</b> |
|          | Thin slices of marinated raw beef with basil and Parmesan cheese              |                |
|          | <b>Œufs "Parfaits" (sauce au vin rouge, lardons, croûtons)</b> <i>1-3</i>     | <b>13,70 €</b> |
|          | Poached eggs with red wine sauce, bacon, and croutons                         |                |
|          | <b>6 escargots à la bourguignonne</b> <i>7-14</i>                             | <b>16,50 €</b> |
|          | 6 snails with garlic butter                                                   |                |
|          | <b>12 escargots à la bourguignonne</b> <i>7-14</i>                            | <b>30,00 €</b> |
|          | 12 snails with garlic butter                                                  |                |

## **LES SALADES**

|                                                                                                       |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Salade Cesar (salade romaine, blanc de volaille, copeau de parmesan, croûtons)</b> <i>1-3-7-10</i> | <b>17,50 €</b> |
| Cesar salad (roman salad with chicken breast, parmesan cheese, croutons)                              |                |
| <b>Salade Lyonnaise (Frisée, lardons, croûtons, oeuf poché)</b> <i>1-3-10</i>                         | <b>15,50 €</b> |
| Lyonnaise salad: (Curly lettuce, little bacon pieces, croutons, poached egg)                          |                |

## **MENU ENFANT : 14,50 €**

**(Moins de 10 ans – less than 10 years)**

**Steack haché frais, frites maison** *7*  
Fresh minced beef, French fries homemade

\*\*\*\*\*

**Boules de glace**  
Ice cream

*La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte*



## **LES LYONNAISERIES**



**Andouillette "tirée à la ficelle" de chez BRAILLON, sauce au vin blanc et à la moutarde**

**22,50 €**

*Chitterling sausage, mustard and white wine sauce "Père Brailon"*



**Gâteau de foies de volaille et sa quenelle, sauce financière**

**17,90 €**

*Chicken liver loaf with its quenelle, tomatoes sauce*



**Pied de porc pané, sauce gribiche**

**19.50 €**

*Breaded pig's trotter, vinaigrette and egg*



**Tripes des abattoirs tomates**

**18.50 €**

*Tripes in tomatoes sauce*



**Véritable quenelle artisanale de saison (20 mn d'attente)**

**21.50 €**

*Real artisanal seasonal "quenelle"*



**Gratin d'andouillette maison au vin blanc et à la moutarde**

**18,50€**

*Chitterling's veal sausage gratin with white wine and mustard sauce*

## **LES POISSONS**



**Poisson selon arrivage, purée maison**

**23.50 €**

*fish according to arrival, mashed potatoes homemade*

*La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte*

***8 Rue des Marronniers - 69002 LYON - Tél : 04 78 42 97 69 - Fax : 04 78 37 79 18  
Site Internet : [chabertrestaurant.fr](http://chabertrestaurant.fr)***



## **TARTARES DE VIANDES COUPES AU COUTEAU**

### **OUR TARTARS (meat)**

#### **TARTARES DE VIANDES**

|                                                                                                                                  | 200 gr.        | 300 gr         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b><u>LE CLASSIQUE / THE CLASSIC</u></b> (Bœuf, oignon, câpres, cornichon, persil) 3-10<br>Beef, onion, capers, gherkin, parsley | <b>21.50 €</b> | <b>24,90 €</b> |
| <b><u>LE CESAR / THE CAESAR</u></b> (Tartare poêlé) 3-10-7<br>Fried Tartar                                                       | <b>21.50 €</b> | <b>24,90 €</b> |
| <b><u>LE TARTARE ITALIEN / ITALIAN TARTAR</u></b> 3-10-7<br>(Bœuf, copeaux de parmesan, pesto)<br>Beef, parmesan cheese, pesto   | <b>21.50 €</b> | <b>24,90 €</b> |
| <b><u>CARPACCIO DE BOEUF XXL AU BASILIC</u></b> 7<br>XXL Beef Carpaccio with basil                                               | <b>20.00 €</b> |                |

#### **NOS HAMBURGERS**

|                                                                                                                                                                                                               | Médium<br>(180 gr.) | XXL<br>(250 gr.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| <b><u>HAMBURGER CLASSIQUE</u></b> 1-7-10-11<br>(bœuf, cheddar, bacon, tomate, oignons, cornichons, sauce barbecue)<br>Beef, cheddar cheese, bacon, tomato, onions, gherkins, barbecue sauce<br>Frites / Chips | <b>21,90 €</b>      | <b>26,70€</b>    |

*Origine : France, Allemagne, Irlande*

**Prix Nets**

*La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte*

**8 Rue des Marronniers - 69002 LYON - Tél : 04 78 42 97 69 - Fax : 04 78 37 79 18**  
**Site Internet : [chabertrestaurant.fr](http://chabertrestaurant.fr)**



### **NOS VIANDES / OUR MEATS**

(Accompagnées de 3 sauces : Poivre, Roquefort, Béarnaise)

1-3-7

### **BŒUF**

|                                                                              |                |                |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Filet de bœuf (Fillet of beef)</b>                                        | <b>28.50 €</b> | <b>35.00 €</b> |
| Grillé (Grilled) (200 grs, 300 grs)                                          |                |                |
| Poêlé au beurre (Fried in the butter) : 50 centimes de supplément            | 7              |                |
| <b>Entrecôte de Salers ou Charolaise selon arrivage (rib steak)</b>          | <b>24.50 €</b> | <b>26.50 €</b> |
| Grillée (Grilled) (200 grs, 250 grs, 300 grs)                                |                | <b>31.90 €</b> |
| Poêlée au beurre (Fried in the butter) : 50 centimes de supplément           | 7              |                |
| <b>Pavé de bœuf (Thick slice of beef)</b>                                    | <b>23,90 €</b> | <b>31,50 €</b> |
| Grillé (Grilled) (200 grs, 300 grs)                                          |                |                |
| Poêlé au beurre (Fried in the butter) : 50 centimes de supplément            | 7              |                |
| <b>Filet de bœuf poêlé au beurre et son os à moelle au gros sel</b>          | 7              | <b>33,50 €</b> |
| <b>Gratin Dauphinois (200 grs)</b>                                           |                |                |
| Beef filet fried in the butter with marrow bone – Potatoes's gratin          |                |                |
| <b>Bavette poêlée au beurre aux échalotes</b>                                | 7              | <b>20.50 €</b> |
| Fried steak with butter and shallots                                         |                |                |
| <b>Le Gargantua : 1 kg d'entrecôte parée et escalopée (pour 2 personnes)</b> |                | <b>86,50 €</b> |
| The Gargantua : 1 kg of entrecote (for 2 people)                             |                |                |
| <b>Côte de bœuf grillée (Grilled beef rib) (pour 2 personnes)</b>            |                | <b>86,50 €</b> |
| (1,2 kg à 1,4 kg) – rassie par nos soins (for 2 people)                      |                |                |

### **PORC**

|                                                                  |   |                |
|------------------------------------------------------------------|---|----------------|
| <b>Araignée de cochon persillée (200 gr) – Gratin dauphinois</b> | 7 | <b>21,50 €</b> |
|------------------------------------------------------------------|---|----------------|

### **VEAU**

|                                                                          |   |                |
|--------------------------------------------------------------------------|---|----------------|
| <b>Rognons de veau flambés au cognac</b>                                 |   | <b>26.50 €</b> |
| Gratin dauphinois ou purée maison                                        | 7 |                |
| Veal kidneys singed in the cognac - Potatoes's gratin or mashed potatoes |   |                |

### **VOLAILLE**

|                                         |     |                |
|-----------------------------------------|-----|----------------|
| <b>Fricassée de volaille à la crème</b> | 1-7 | <b>19.50 €</b> |
| Chicken Fricassée with cream sauce      |     |                |

Origine des viandes : Demander au serveur

**Tous nos plats sont garnis – deuxième garniture au choix supplément 5,50 €**

La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse et se trouve en début de carte

8 Rue des Marronniers - 69002 LYON - Tél : 04 78 42 97 69 - Fax : 04 78 37 79 18

Site Internet : [chabertrestaurant.fr](http://chabertrestaurant.fr)

## LES FROMAGES

4,90€

Le 1/2 St Marcellin affiné La Mère Richard  
(supp 2,50€ dans le menu Lyonnais)

Cervelle de Canut (fromage blanc, herbes, ail, échalotes)

Fromage blanc à la crème ou au Coulis de fruits

7,50€

Le St Marcellin entier affiné La Mère Richard

## LES DESSERTS

7,80€

*Inclus dans le menu Lyonnais et Lécuyer*

Fromage blanc Coulis de fruits

Cervelle de Canut

Tarte à la Praline ou Tarte du Jour

Meringue aux fruits rouges\*

Sorbet fruits rouges chantilly

Crème caramel

Ile flottante aux pralines

Glace 2 boules

Dessert du jour

8,50€

*Inclus dans le menu Lécuyer  
Supp 2,50€ dans le menu Lyonnais*

Fondant au Chocolat Noix de Coco et Sorbet Coco

Profiteroles (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Baba au Rhum Chantilly\*

Crème Brulée

\*Desserts artisanaux Pâtisserie Martin Vey à Collonges au Mont d'Or

## LES GLACES ET SORBETS MON PETIT GLACIER

1 Boule 3,10€ - 2 Boules 5,40€ - 3 Boules 8,00€



Vanille



Café



Chocolat



Noix de Coco



Rhum-Raisin



Citron



Fruits Rouges



Cassis

## NOS COUPES GLACÉES

9,50€

*3,50€ sup dans les menus*

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace Chocolat & Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly

### CAFÉ LIÉGEOIS

Glace Café & Vanille, Café Chaud & Chantilly

### DAME BLANCHE

Glace Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly

### COLONEL

Sorbet Citron et Vodka

### VIGNERON DU PÈRE LÉCUYER

Sorbet Cassis, Raisins secs au marc de Bourgogne

## CAFÉ GOURMAND

10,00€

*4,20€ sup dans les menus*

