



FORMULES BOISSONS COMPRESENT

OBLIGATOIRE A PARTIR DE 10 PERSONNES

Menu

**Crème brûlée au foie gras,
tartare de légumes**

&

**Saucisson Chaud Lyonnais
sauce vigneronne**

Ou

**Filet de St Pierre
Sauce Homardine **Sup 5€****

Ou

Andouillette Braisée **Sup 5€**

Ou

Suprême de Volaille à la Crème **Sup 5€**

&

Les deux garnitures du moment

&

Dessert de Saison

PRIX : 64€

MENU 68€

Menu avec saucisson chaud
1 apéritif maison + menu saucisson chaud
(Sup 5€ pour changement plat chaud)
+ 1 pot lyonnais pour 2 personnes (46cl)

MENU 78€

1 apéritif maison + menu au choix
+ pot lyonnais a volonté (jusqu'au dessert)
+ 1 café + 1 coupe de pétillant au dessert

MENU 86€

1 apéritif maison + menu au choix
+ St Joseph ou rosé d'été (vin en bouteille)
à volonté (jusqu'au dessert)
+ 1 café + 1 coupe de pétillant au dessert

MENU EPICURIEN (sur commande)

108€

Duo de foie gras accompagné de toasts
et sont tartare de légumes

&

Suprême de volaille farcie sauce aux cèpes
Assortiment de légumes

&

Assiette gourmande de dessert

BOISSONS INCLUSENT

Un Apéritif Maison

Pouilly Fuissé Blancs avec l'entrée

Saint Joseph avec le plat chaud **jusqu'au dessert**

Un café, thé ou infusion

Une coupe de champagne avec le dessert

AU PIED DANS L'PLAT

18 Rue Lainerie 69005 LYON – TEL 04.78.27.13.26 - cabaretaupieddanslplat@gmail.com