

— CAFÉ —  
**MERCIERE**  
- LYON -

**A PARTAGER**

L'authentique .....	14 €
<i>jambon truffé, Rosette, Serrano</i>	
L'artisanale .....	14 €
<i>Comté, charolais, St Marcellin, tomme de Savoie</i>	
Camembert rôti .....	14 €
<i>Pomme grenaille (supp. Serrano 4€)</i>	

**ENTREES**

Oeuf fermier bio Mayonnaise .....	7,5 €
<i>mousseline et croûtons</i>	
Tartare de saumon mangue et betterave.....	14 €
<i>(+ 5 € version plat)</i>	
Velouté parmentier, .....	11 €
<i>tartine de comté gratiné</i>	
Croque Truffé .....	13 €
Salade de butternut, .....	12 €
<i>betterave et St Marcellin pané</i>	

**LYONNAISERIES**

Oeufs en meurette .....	11 €
Salade Lyonnaise .....	12 €
Quenelle sauce Langoustine et riz .....	19 €
<i>(20min de patience)</i>	
Andouillette à la ficelle, sauce moutarde ....	19 €

**PLATS**

Gnocchi à la courge, pleurote et marron .....	14 €
Rigatoni au saumon.....	15 €
Paleron de bœuf sauce vin rouge .....	18 €
Tartare de bœuf .....	19 €
Filet de bar beurre blanc anis vert .....	20 €
Travers de porc laqué .....	18 €
Noix d'entrecôte d'argentine.....	24 €
Supp. Sauce vin rouge ou sauce St Marcellin .	+ 3 €

**Garnitures au choix :**

*Pommes grenailles, Purée,  
Poêlée de champignons et butternut*

**FROMAGES**

<i>Fromager la Maison Cellier des Halles Paul Bocuse</i>	
Demi Saint-Marcellin .....	4,80 €
Saint-Marcellin Entier .....	7,50 €

**DESSERTS**

Tarte Praline .....	7 €
Crème brûlée au marron .....	7 €
Moelleux, chantilly et glace vanille.....	7 €
Pomme au four, .....	7 €
<i>gâteau façon pain d'épice et caramel</i>	
Gaufre, sauce chocolat et chantilly .....	7 €
Café gourmand.....	8 €

OUVERTURE

**SERVICE CONTINU**

DE 12H A 22H