

Les Potages

Soupe de poissons et sa rouille 11.-
Fish soup with mayonnaise, garlic and saffron

Crème de courge aux pistils de betterave 10.-
Pumpkin soup with pistils of beetroots

Les Salades

Salade du marché 14.-
Mixed salad

Salade de rampon, avocat, mimosa et julienne de carottes 15.-
Lamb's lettuce with avocado, hard-boiled eggs and carrots

Salade lyonnaise, œuf poché et lardons 22.-
Green salad with poached egg and bacon

Pressé de joues de lotte et moules au curcuma 28.-
Anglerfish terrine with mussels and curcuma

Salade d'endive, rampon aux noix, magret de canard fumé et foie gras 30.-
Endives, lamb' lettuce, pine kernels, smoked duck fillet and goose-liver

Saumon cru mariné à l'aneth et tartare de champignons 29.-
Raw marinated salmon with dill and mushrooms tartar

L'Entracte

Carpaccio de thon, tartare de fenouil et saumon à l'aneth 30.-
Tuna carpaccio, salmon and fennel tartar with dill

Club sandwich au poulet, roastbeef, pommes chips «maison» et lard grillé 23.-
Club sandwich with chicken, roastbeef, homemade potato chips and grilled bacon

Tartare de bœuf 35.-
Beef tartar

Risotto au potimarron et julienne de poireaux 28.-
Pumpkin risotto and julienne of leeks

Les Pâtes

Panzzarotti aux épinards et ricotta 22.-
Panzzarotti with spinach and ricotta

Ravioles de foie gras à la confiture d'oignon 35.-
Goose-liver ravioli with onions jam

Raviolis au roquefort et noix 26.-
Ravioli with blue cheese and nuts

Penne au pesto rouge 21.-
Penne with red pesto

Les Poissons

<i>Filet de loup grillé à l'huile d'olive et citron vert</i> <i>Grilled bass fillet with olive oil and lime</i>	37.-
<i>Trilogie de poissons au coulis de tomates et coriandre</i> <i>(sole, saumon, loup)</i> <i>Sole, salmon and bass with coriander and tomato sauce</i>	36.-
<i>Médailles de sandre à la crème de potimarron et poivre rose</i> <i>Pike-perch with pumpkin cream and pink pepper</i>	28.-
<i>Filets de sole soufflé homardine</i> <i>Sole fillets with lobster sauce</i>	28.-

Les Viandes

<i>Paillard de veau grillé</i> <i>Veal grilled fillet</i>	48.-
<i>Filet de bœuf «béarnaise»</i> <i>Beef fillet «béarnaise»</i>	48.-
<i>Entrecôte «beurre Lyrique»</i> <i>Sirloin steack «Lyrique butter»</i>	37.-
<i>Escalope de foie de veau au vinaigre balsamique</i> <i>Escalope of calf's liver with balsamic vinegar</i>	32.-
<i>Choucroute «maison»</i> <i>Sauerkraut</i>	29.-

MENU à SFR 56.-

Pressé de joues de lotte et moules au curcuma
Anglerfish terrine with mussels and curcuma

OU
OR

Salade d'endives, rampon aux pignons, magret de canard fumé et foie gras
Endives, lamb's lettuce, pine kernels, smoked duck fillet and goose-liver

Trilogie de poissons au coulis de tomates et coriandre (sole, saumon et loup)

Pommes à l'anglaise

Eventail de légumes

Sole, salmon and bass with coriander and tomato
Boiled potatoes and mixed vegetables

OU
OR

Mignons de bœuf à la moëlle

Pommes cocotte

Bouquetière de légumes

Small beef fillets with marrowbone
Fried potatoes and mixed vegetables

Dessert du chariot

Dessert of the trolley

OU
OR

Profiteroles au chocolat

Profiteroles

www.cafe-lyrique.ch
7.6% TVA incluse, dès 1.1.2011 8% TVA incluse