

## Nos « amuses bouches »

6 escargots extras gros de Bourgogne

Os à moelle grillé et son pain moutardé

Assiette de charcuterie à la Lyonnaise

## Nos entrées

La salade de saison

La salade à l'huile de noisette

La salade à l'huile d'olive et citron

La salade de blancs de volaille

La salade de viandes froides aux oignons

Salade de chèvre chaud

Le gras double sauté à la lyonnaise

La salade de noix de Saint-Jacques

La salade d'été à l'italienne (saisons été) tomate, mozzarella

Les asperges sauce mousseline (en saison)

Le melon nature (en saison)

Le melon à l'italienne (avec jambon de parme) ou au porto (en saison)

Le boudin de campagne aux pommes (en saison)

La saumon fumé de 1er choix

Le fois gras de canard maison

## Spécialités du Carnégie Hall

Le carpaccio de bœuf (préparé avec de la viande non congelée)

La terrine de queue et de jarret de bœuf au cumin

La saucisse lyonnaise au cote du Rhône

---

## Nos viandes

Nos viandes, nos produits et nos vins sont de tout premier choix. Leurs approvisionnements sont en fonctions des arrivages des abattoirs. Dans le cas ou quelques-uns viendraient à manquer, nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir nous en excuser. Tous nos prix s'entendent services et taxes compris.

Nos viandes sont toutes garnies. Les suppléments sont facturés de 5 euros.

Sur réservation, nous pouvons vous concocter un menu unique sans alcool pour 30 – 35 – 40 – 50 euros.

## Agneau de première qualité

Les tranches de gigot ou côtes

## Veau de première qualité

Tartare de veau (régime allégé) huile de noisette, vinaigre balsamique

L'escalope ou côtes aux mousserons à la crème

Le foie de veau meunière ou au vinaigre de framboise

Le rognon de veau entier

Onglet de veau

## Le cheval de chez Robert

Le tartare assaisonné

Le tartare JB à l'huile d'olive, cumin et piment

Le tartare espagnol, huile d'olive, piment, cumin poêlé

Tournedos super tendre dans le filet

La côte de cheval pour une personne

Hampe de cheval

# Spécialités du Carnegie Hall

Le pavé d'onglet XL

L'onglet entier pour deux personnes

La palette de viandes XL

Le tartare espagnol (JB poêlé), huile d'olive, piment et cumin

Le pavé de viande XL

## Nos abats

Le tablier de sapeur et sa patate

La tête de veau sauce gribiche et sa patate

La langue de veau et sa patate

La cervelle de veau entière meunière

Le rognon de veau entier

La fricassée de foie et ris de veau

Les ris de veau meunière

Andouillette énorme à la fraise de veau

## Accompagnements

L'assiette de gratin ou de légumes

L'assiette de frites

# Boeuf

De préférence gènisse limousine, charolaise, aubrac, normande

Steak XL sauce au poivre de Kampat (Cambodge)

L'onglet qui se mange bleu

La bavette d'loyau qui se mange bleu

Le tartare assaisonné

Le tartare JB à l'huile d'olive, piment et cumin

Tartare à l'italienne, huile d'olive, tomate séchées, pesto

Le pot-au-feu XL avec ses légumes de saison

Le faux-filet XL

La côte de bœuf XL pour une personne

Le tournedos uniquement dans le filet

L'araignée suivant la désosse

# Porc

## Porc fermier français certifié label rouge

La côte de porc sauce charcutière

Le rein de porc fermier sauce

# Sauces

Sauce aux morilles en supplément

Sauce aux mousserons en supplément

Sauce au poivre ou à l'échalote en supplément  
(poivre de Kampot du Cambodge)

Sauce Roquefort

## Spécialités pour Carnivore

L'épaule d'agneau entière ou 1/2 Gigot, rôti et garni pour 2 personnes suivant tuerie

Le Marius XXL dans le rumsteck coupé à l'américaine

Steak JB très très tendre laqué au beurre fin

## Nouveau

Le cannibal pour grand amateur de viande seulement (assiette de viande crue super tendre, poids environ 300 à 400g)

Quenelle au brochet Lyonnaise XL sauce bisque de homard (attente de 15min)

Carpaccio géant XXXL

## Menu enfant



## Nos crèmes glacées



### Café

Avec du café Arabica de Colombie.

Coffee



### Caramel à la Fleur de Sel

Fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel.

Butter salted caramel



### Chocolat Noir

À base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur.

Dark Chocolate



### Fraise

Avec des morceaux de fraise

Strawberry



### Marron

Avec des morceaux de marron

Chestnut



### Menthe

Avec des éclats de chocolat noir.

Mint Chocolate



### Pistache

Avec des éclats de pistache Californie grillés.

Pistachio



### Rhum-Raisins

Au Rhum des Antilles français, avec des raisins macérés au rhum.

Rum-raisin





### **Tentation Meringuée Vanille Framboise**

Morceaux de meringue enrobés  
chocolat blanc.



### **Vanille Bourbon de Madagascar**

A l'extrait de vanille de  
Madagascar

Vanilla

## **Nos sorbets plein fruit**



### **Abricot**

Avec des morceaux d'abricot de  
Méditerranée.

Apricot



### **Cassis**

Avec des baies de cassis.

Blackcurrant



### **Citron Jaune**

Avec des morceaux de citron  
jaune de Sicile.

Lemon



### **Framboise**

Avec des morceaux de framboise.

Raspberry



### Mangue d'Inde

Avec des morceaux de mangue  
d'Inde.

Mango



### Poire

Avec des morceaux de poire  
Williams.

Pear

## Composez votre coupe glacée

Coupe 2 boules  
Parfum au choix

Supplément chantilly

## Le dessert du menu enfant

Surprise

## Nos coupes glacées

Dame Blanche

Chocolat Liégeois

Café Liégeois

L'Ardéchoise

Banana Split

Nougat Glacé

## Nos coupes alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vigneronne

Sorbet Cassis avec Marc de Bourgogne

Colonel

Sorbet Citron avec Vodka

Irish Coffee Glacé

Crème glacée Café avec Whisky

Williamine

Sorbet Poire avec alcool de poire

Créole

Crème glacée Rhum-Raisin avec Rhum

Iceberg

Crème glacée Menthe-Chocolat avec Get 27

## Nos desserts faits maison

La mousse au chocolat

Tartes aux fruits rouges (en été)

La tarte au citron

La tarte praline

Tarte aux poires (en hiver)

L'île flottante

La crème brûlée

La tarte Tatin et sa crème glacée Vanille

Le café gourmand

Le thé gourmand

L'infusion gourmande

Le déca gourmand

Les profiteroles

Boule de glace en accompagnement du dessert

Baba au Rhum

Pain perdu avec boule vanille et son caramel beurre salé

## Nos fromages

Le Sain Marcellin affiné de la Mère Richard

Le fromage blanc à la crème

## Nos digestifs

Calvados, Chartreuse, Baileys, Get 27, Get 31, Armagnac, Poire,  
Limoncello, Verveine, Cognac, Cointreau, Marc de Bourgogne

Irish coffee

Vieille prune

Diplomatico

Dom papa

Cognac VSOP

Cognac XO

## Les fruits selon saison

Les fruits frais

Les fruits Melba en saison

Salade de fruits frais

Supplément liqueur de Marasquin