



**15 Rue Georges Guynemer 42160  
ANDREZIEUX BOUTHEON  
TEL : 04.77.55.02.81 fax 04.77.61.17.47  
[EMAILlyonnet.traiteur42@orange.fr](mailto:EMAILlyonnet.traiteur42@orange.fr)**

## **Menu du lundi 8 avril 2019**

**Entrée ou Plat + dessert 18 €**

**Entrée+ Plat + dessert 25 €**

**Formule complète 29 € TTC**

Finger de st jacques asperge chorizo sauce provençale

Ou

Entremet de canard confit au foie gras et purée de figues

---

Pavé de saumon bio en croute d'herbe

Accompagné et ses pâtes orrechiette safranée aux moules

Ou

Suprême de poulet farci gambas crémeux de crustacé

Accompagné et sa barquette de légumes de printemps

---

Assiette de fromage sec de nos régions

Ou

Fromage blanc

---

Assiette gourmande

## Carte des apéritifs

- Kir vin blanc, crème cassis ou pêche (14cl) 2.50€
- Cocktail maison (14cl) 5.00€
- Ricard (2cl) 3.00€
- Whisky (4cl) 6.00€

## Carte des eaux

- BADOIT (100cl) 4.50€
- EVIAN (100cl) 4.50€

## Carte des vins

### Vin blanc

- Vin de pays chardonnay IGP d'Urfé 14.00€
- IGP des Cévennes, viognier, domaine de Gournier 15.50€
- Macon villages, domaine du petit Romain 21.00€
- Côtes Catalanes, altitude, vin BIO 23 €

### Vin rouge

- Cuvée Clos De Chozioux vieilles vignes AOC Cote du forez 14.00€
- Côtes du Rhône, les figues, domaine de la Bastide 17.00€
- St Nicolas de Bourgueil vieilles vignes, domaine Beau Puy 23.00€
- Côtes du Roussillon LA CANAILLE CH Corneilla 23.00 €
- Côtes catalanes IGP longitude BIO 23.00€
- Crozes hermitage cave de clairmont 29.00€
- St Joseph, les larmes du père, maison Paret 34.00€

### Vin rosés

- Côtes de Provence, esquisse Plan de la Tour 20.00€

## Blanc de blanc

- Bull De Gom Méthode traditionnelle J.L ET Y.GAUMON 18 €

## Champagne

- Champagne Cristian Busin Brut Réserve 40.00€