

À partager / To share

Pâté en croûte maison au foie gras et au canard <i>Homemadeduck and foie gras paté wrapped in pastry</i>	18
Jambon Serrano , pain grillé et condiments Serrano ham, toast and pickled vegetables	17
Saucisson sur la planche Salami style sausage	14
Foie gras de canard tradition Grand Café des Négociants Traditional duck Foie Gras Grand Café des Négociants	26
Saumon fumé , toasts chauds, bouquet de salade verte Smoked salmon, warm toasts, green salad	26
Sardines à l'huile , crème de citron, beurre, pain grillé Sardines, lemon cream, butter, toasted bread	13
Assortiment de beignets , sauce piquante Sharing platter : falafels, cod accra with hot sauce	14
Assortiment de fromages Assortment of cheese	18

Entrées / Starters

Œuf mayonnaise , macédoine de légumes Egg mayonnaise, diced vegetables	9,80
Salade d'artichaut , œuf mollet, filets de poulet, mozzarella, tomates Salad with artichokes, soft boiled egg, chicken, mozzarella, tomatoes	18
Salade César (salade romaine, filet de poulet, croûtons, tomates, parmesan) Caesar salad (thin chicken slices, croutons, tomatoes, parmesan,)	20
Gravlax de saumon , crème fouettée au citron Salmon gravlax, whipped lemon cream	20

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

Spécialités de notre Région

Specialities of our region

Soupe à l'oignon et au Madère gratinée Oven-grilled onion soup with Madeira wine	13
Soupe à l'oignon "gourmande" Oven-grilled onion soup "gourmande"	18
Salade Lyonnaise , croûtons, lardons et oeuf mollet Lyon-style salad, croutons, diced bacon and soft boiled egg	entrée : 12 / plat : 16
Saucisson chaud pistaché , pommes vapeur Warm "saucisson" (cooked sausage), potatoes steamed	24
Quenelle de brochet artisanale, sauce Nantua, riz blanc Traditional pike quenelle, Nantua sauce, rice	25
Rognons de veau à la moutarde, gratin dauphinois Veal kidneys with shallots and mustard, gratin dauphinois	26
Ris de veau braisé , sauce à la crème et aux cèpes, gratin dauphinois Braised veal sweetbreads with cream sauce and cepe mushrooms, gratin dauphinois	35

Choucroute / Sauerkraut

La choucroute des Négociants : chou au genièvre, jarret, poitrine fumée, saucisse fumée et saucisse de Francfort, pomme de terre Negociants sauerkraut: sauerkraut, knackwurst, sausage of francfort, smoked pork belly and loin, whole knuckel of pork	28
Formule choucroute : La choucroute des Négociants, un vacherin minute, une bière pression 25 cl ou un verre de Riesling ou de Côtes du Rhône Guigal	44

Pâtes / Pasta

Penne all' arrabiata (sauce tomate, huile d'olive et piment) <i>Penne all' arrabiata" (tomato sauce, olive oil and chili pepper)</i>	19
Gratin de penne au fromage et à la crème fraîche <i>Penne oven-grilled with cheese and fresh cream</i>	22
Ravioli à la truffe , sauce au foie gras <i>Raviolis with truffles cream and foie gras sauce</i>	26

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

Poissons / Fishes

Filet de dorade , réduction de vinaigre de framboise, petits légumes <i>Sea bream filet, raspberry vinegar reduction, pan-fried vegetables</i>	27
Cabillaud rôti à l'huile d'olive, tomates séchées, olives noires, purée maison <i>Roasted cod with olive oil, black olives and sundried tomatoes, homemade mashed potatoes</i>	29
Sole "Belle Meunière" , pommes vapeur (préparée par nos soins en salle) <i>"Belle Meunière" sole (pan fried), potatoes steamed (prepared table-side)</i>	52

Viandes / Meats

Tartare de bœuf classique , salade verte, pommes sautées <i>Traditional beef tartar, green salad and pan fried potatoes</i>	25
Tartare de bœuf poêlé , œuf à cheval, salade verte, pommes sautées <i>Quickly pan fried beef tartar, fried egg, green salad, pan fried potatoes</i>	27
Foie de veau , beurre persillé, gratin de penne <i>Veal liver, butter and parsley, penne oven-grilled</i>	24
Suprême de poulet farci au ris de veau et au foie gras, purée maison <i>Chicken breast stuffed with veal sweetbreads and foie gras, homemade mashed potatoes</i>	28
Escalope de veau à la crème et aux morilles, gratin de penne <i>Slice of veal with cream and mushrooms, oven-grilled penne</i>	29
Filet de bœuf , sauce au poivre, pommes sautées <i>Beef tenderloin, pepper sauce pan fried potatoes</i>	38
Filet de bœuf Périgourdin au foie gras poêlé et sauce aux truffes, gratin dauphinois <i>Beef tenderloin "Périgourdin", slice of foie gras sauce with truffles, "gratin dauphinois"</i>	48

Garniture supplémentaire : 6,50€

gratin dauphinois, pommes sautées, petits légumes, purée maison, riz, gratin de penne ou penne au beurre, salade verte
Extra side dish: gratin dauphinois, pan fried potatoes, vegetables, homemade mashed potatoes, rice, oven-grilled penne or buttered penne, green salad.

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

Fromages / Cheeses

Saint-Marcellin de la "Mère Richard" <i>Saint-Marcellin from "Mère Richard" (cows milk) half or whole</i>	demi : 7 entier : 11
Chèvre Sainte-Maure de Touraine <i>goat cheese</i>	9.80
Roquefort Papillon Papillon Roquefort (<i>blue cheese</i>)	12
Comté 18 mois <i>Aged Comté 18 months</i>	11
Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese served with cream or red forest fruits coulis</i>	7.80
Cervelle de Canut (fromage blanc aux fines herbes) <i>"Cervelle de Canut" (Lyon's speciality, cottage cheese and mixed herbs)</i>	8.80
Assortiment de fromages, feuilles maraîchères : Saint-Marcellin, Roquefort, chèvre, Comté <i>Assortment of cheeses, green salad</i>	18

Desserts / Desserts

Tarte aux pralines , glace yaourt <i>Pink sugared almond tart, yoghurt sorbet</i>	12
Poire pochée aux fruits rouges, glace verveine <i>Poached pear, red fruits sirop, verbena ice cream</i>	12
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Vanilla flavored "Crème brûlée"</i>	9,80
Vacherin minute : meringue, glace vanille, sorbet framboise, chantilly <i>Minute-made "Vacherin" meringue, vanilla ice cream, raspberry sorbet, chantilly</i>	13
Viennois perdu au miel , glace caramel beurre salé <i>"Viennois perdu" (croissant french toast), salted caramel ice cream</i>	13
Tarte des Sœurs Tatin , crème épaisse et glace vanille <i>Soeurs Tatin tart (upside-down apple tart), thick cream and vanilla ice cream</i>	14
Profiteroles à la vanille , crème chantilly et chocolat chaud <i>Vanillia profiterols (chou puffs), chantilly and hot chocolate</i>	15
Baba au rhum , crème chantilly et glace rhum-raisin <i>Rum baba (sponge-like cake), chantilly and rum-raisin ice cream</i>	14
Trilogie de crèmes glacées ou de sorbets aux saveurs du moment <i>Trilogy of ice creams or sorbets, seasonal flavours</i>	14
Café gourmand (assortiment de 4 bouchées sucrées autour d'un expresso) <i>Gourmet coffee (selection of sweet "petits fours" around an espresso)</i>	12
Les 4 bouchées sucrées servies seules <i>The sweet "petits fours" served alone</i>	9.80
Café dégustation : café intense, crema di caffè illy, une douceur	6.50

Une carte des glaces est à votre disposition
Ask for our ice creams menu

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

Menu Tradition

Soupe à l'oignon et au Madère gratiné
ou
Salade Lyonnaise, croûtons, lardons, œuf mollet
ou
Œuf mayonnaise, macédoine de légumes
ou
Salade d'artichaut, œuf mollet, filets de poulet,
mozzarella, tomates

Suprême de poulet farci au ris de veau et au foie gras, purée maison
ou
Quenelle de brochet artisanale, sauce Nantua, riz blanc
ou
Saucisson chaud, pommes vapeur
ou
Filet de dorade,
réduction de vinaigre de framboise, poêlée de légumes

Fromage au choix
ou
Cervelle de Canut (fromage blanc aux fines herbes)
ou
Tarte aux pralines, glace yaourt
ou
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
ou
Viennois perdu, glace caramel beurre salé
ou
Coupe de crèmes glacées
ou de sorbets aux saveurs du moment (2 parfums au choix)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35 €

Entrée + Plat + Dessert 44 €

Proposé tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h

Aucun changement de plats n'est possible dans le menu.

Merci de votre compréhension

Formule du jour

Du lundi au vendredi, hors jours fériés, de 12h à 14h30
From Monday to Friday, except bank holidays, from noon to 2:30 pm

Une entrée du jour + un plat du jour 24.50
Starter of the day + main course of the day

Un plat du jour + un dessert du jour 24.50
Main course of the day + dessert of the day

Une entrée du jour + un plat du jour + un dessert du jour 28.50
Starter of the day + main course of the day + dessert of the day

Entrée du jour 9.50 – plat du jour 15.50 – dessert du jour 9.50

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

Menu Gourmand

Foie gras de canard tradition Grand café des Négociants

ou

Saumon fumé, toasts chauds, bouquet de salade verte

ou

Pâté en croûte maison au foie gras et au canard

—

Cabillaud rôti à l'huile d'olive,
tomates séchées et olives noires, purée maison

ou

Ris de veau braisé, sauce à la crème et aux cèpes,
gratin dauphinois

ou

Filet de bœuf Périgourdin au foie gras poêlé et
sauce aux truffes, gratin dauphinois

—

Assortiment de fromages

—

Un dessert à la carte

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 62 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 72 €

Proposé tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h

Aucun changement de plats n'est possible dans le menu.

Merci de votre compréhension

Menu junior 14€

(pour les enfants de moins de 12 ans)

(for children under 12 years old)

Un steak haché ou un filet de poisson du jour
+ une coupe de crèmes glacées (2 boules) ou une crème brûlée
+ un Tropic (33 cl)

*Minced beef steak or a filet of fish of the day
+ 2 scoops of ice cream (flavours of your choice) or crème brûlée
+ a Tropic (33 cl)*

Pour vous garantir une fraîcheur constante, certains plats peuvent manquer à la carte.

Nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes.

Nous tenons une liste à votre disposition.

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

Nous rappelons à notre clientèle que la vente d'alcool aux mineurs est strictement interdite.

To guarantee freshness, some dishes are occasionally unavailables.

Our dishes may contain allergens. We have a list available.

.Alcohol abuse is dangerous for health. Consume and appreciate with moderation.

We remind our customers that the sale of alcohol to minors is strictly forbidden.

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

La cave des Négociants

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
*Côtes-du-Rhône E.Guigal	6,50	34	-
**Viognier "La Violette" Jean-Luc Colombo	5.80	30	-
*Châteauneuf-du-Pape "Saintes Pierre de Nalys"	-	98	-
*Condrieu E.Guigal	-	115	-
Bourgogne			
*Saint-Véran Domaine Trouillet	9,50	48	95
*Viré-Cléssé Domaine Gondard Perrin	9,80	50	-
*Pouilly-Fuissé Domaine Trouillet	13,50	68	-
*Chablis "Grand Régnard"	-	88	178
Bordelais			
*Sauternes Château Le Trianon de Filhot	9,50	48	-
Alsace			
*Riesling Domaines Schlumberger	9	45	-
Sud-ouest			
*Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc	6,80	35	-

VINS ROUGES

	12 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
*Côtes-du-Rhône E.Guigal	6,50	34	65
*Côte-Rôtie "Brune et Blonde" E. Guigal	-	160	-
*Côte-Rôtie Domaine Stéphane Ogier		150	300
*Saint-Joseph "Les Challeys" Delas	12	60	-
*Saint-Joseph "Cavanos" Yves Cuilleron	-	75	150
*Crozes-Hermitage "Les Launes" Delas	11	55	-
*Crozes-Hermitage "Les Chassis" Yves Cuilleron	-	98	-
*Vinsobres Laurent Gerra Domaine Jaume	-	50	-
*Cornas Maison "Les Alexandrins"	-	95	-
*Gigondas "La Gille" Famille Perrin	-	65	-
*Châteauneuf-du-Pape "Saintes Pierre de Nalys"	-	98	-
Beaujolais			
*Moulin à Vent "Reine de Nuit" Domaine Anita	9.80	54	110
*Brouilly "Les Eronnes" Domaine Jambon	-	55	-
*Morgon M. Lapierre	-	85	170
Vallée de la Loire			
*Saumur Champigny Yves Lambert	-	40	-
Bourgogne			
*Givry "Valdenaire" Domaine Chofflet	15	78	-
*Savigny-les-Beaune Albert Bichot	-	110	-
*Gevrey-Chambertin Domaine Chevalier	-	135	-
Bordelais			
*Médoc "Château Noaillac" Cru Bourgeois	8,50	45	90
*Saint-Estèphe "2nd vin du Château de Pez"	-	90	-
*Saint Emilion "Château la Tour Figeac" Grand Cru Classé 2019			130
Vin de France			
"Plein soleil" Syrah, vin de Caluire-et-Cuire		45	
Côtes de Provence			
*Château Ste Marguerite "Fantastique" Cru Classé		78	

Pots Lyonnais

	46 cl	12
*Chardonnay	15	4,80
*Côtes-du-Rhône Rouge	13,50	4,50
*Beaujolais Village	15,50	4,90

** I.G.P. : Indication Géographiquement Protégée * A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

Prix nets en euros service compris. Net prices in euros, service included.

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi

VINS ROSÉS

	12 cl	15 cl	75 cl	150 cl
IGP Méditerranée				
*Terres Antiques	5,50	6.90	28	58
Côtes de Provence				
*Château Ste Marguerite "Symphonie"	11,50	14,50	60	125
*Château Ste Marguerite "Fantastique"	-	-	75	-
Coteaux du Languedoc				
*Puech-Haut "Aragali"	9,50	12	48	95
Bandol				
*Domaine OTT Château de Romassan	-	-	75	-
Cerdon				
*Maison Lingot-Martin rosé pétillant naturel			55	-

La Réserve des Négociants

	75 cl
*Meursault "Les Clous" Domaine Bouchard 2017	160
*Ermitage Blanc Ex-Voto E.Guigal 2015	360
*Saint-Joseph "Vignes de l'Hospice" E.Guigal 2019	180
*Hermitage "La Maison Bleue" Domaine Jaboulet 2017	170
*Châteauneuf-du-Pape "Château de Nalys" 2018	175
*Côte-Rôtie "Château d'Ampuis" E.Guigal 2017	220
*Côte-Rôtie "La Mouline" E.Guigal 2008	380
*Côte-Rôtie "La Mouline" E.Guigal 2009	490
*Côte-Rôtie "La Landonne" E.Guigal 2008	380
*Côte-Rôtie "La Landonne" E.Guigal 2010	570
*Côte-Rôtie "La Turquie" E.Guigal 2009	490
*Côte-Rôtie "La Turquie" E.Guigal 2010	570
*Corton "Le Rognet" Grand Cru Domaine Chevalier 2006	180
*Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine Louis Jadot 2015	170
*Nuits Saint Georges 1er Cru Les Boudots Domaine Gagey 2016	220
*Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2015	450
*Saint Emilion "Château la Tour Figeac" Grand Cru Classé 2019	130
*Saint-Julien "Château Talbot" Grand Cru Classé 2005	200
*Margaux "Château Giscours" Grand Cru Classé 2005	250

Champagnes

	10 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Taittinger Brut Cuvée Prestige	16	24	110	220
Perrier-Jouët Grand Brut	17	25	120	240
Moët et Chandon Brut Impérial			130	260
Ruinart Brut	-	-	130	-
Taittinger Brut Prestige Rosé			160	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	200	450
Ruinart Rosé	-	-	200	-
Comtes de Champagne	-	-	380	-
Comtes de Champagne Rosé	-	-	480	-
Dom Ruinart	-	-	420	-
Perrier-Jouët Belle Époque	-	-	380	-
Dom Pérignon	-	-	490	-
Krug Grande Cuvée	-	-	600	-
Eaux minérales : Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles (50 cl)				6
Soft : Coca-Cola, Jus de fruits Pago, Fustea				5.80

Une carte de cocktails, apéritifs, digestifs... est à votre disposition



Nos coups de cœur

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Service de midi à minuit du mercredi au samedi; de midi à 22h30 du dimanche au mardi