

À partager / To share

Pâté en croûte maison au foie gras et au canard <i>Homemade duck and foie gras pâté wrapped in pastry</i>	18
Jambon Serrano , pain grillé et condiments <i>Serrano ham, toast and pickled vegetables</i>	17
Terrine maison , pickles <i>Homemade pâté, pickles</i>	16
Saucisson sur la planche <i>Salami-style sausage</i>	14
Foie gras de canard tradition Grand Café des Négociants <i>Traditional duck foie gras Grand Café des Négociants</i>	26
Saumon fumé , toasts chauds, bouquet de salade verte <i>Smoked salmon, warm toasts, green salad</i>	26
Assiette de frites <i>Plate of fries</i>	8
Assortiment de fromages <i>Assortment of cheeses</i>	18

Entrées / Starters

Escargots , beurre persillé <i>Snails with parsley butter</i>	les 6 : 12 / les 12 : 24
Soupe à l'oignon et au Madère gratinée <i>Gratinated onion soup with Madeira wine</i>	13
Œuf mollet croustillant , crémeux de potimarron, tuile de parmesan <i>Crispy soft-boiled egg, pumpkin cream, parmesan tuile</i>	9
Os à moelle , fleur de sel <i>Roasted bone marrow with fleur de sel</i>	12
Salade Lyonnaise , croûtons, lardons et œuf mollet <i>Lyon-style salad, croutons, diced bacon and soft-boiled egg</i>	entrée : 12 / plat : 16
Salade César (salade romaine, filet de poulet, croûtons, tomates, parmesan) <i>Caesar salad (grilled chicken fillet, croutons, tomatoes, parmesan)</i>	18
Salade chèvre chaud pané, jambon Serrano <i>Warm breaded goat cheese salad with Serrano ham</i>	18

Choucroute / Sauerkraut

Choucroute des Négociants: chou au genièvre, jarret, poitrine fumée, 28
saucisse fumée et saucisse de Francfort, pommes de terre
*Négociants sauerkraut: sauerkraut, knackwurst, frankfurter sausage,
smoked pork belly and loin, whole knuckle of pork, potatoes*

Choucroute de la mer: chou au genièvre, cabillaud, saumon et gambas, 32
pommes de terre, bisque de poisson
Seafood sauerkraut: sauerkraut, cod, salmon, prawns, potatoes, and fish bisque

Poissons / Fishes

Quenelle de brochet artisanale Maison Bonnard, sauce homardine, riz blanc 25
Traditional pike quenelle (Maison Bonnard), lobster sauce, white rice

Bar à la plancha, sauce curry coco, 29
purée de pommes de terre crémeuse, fenouil braisé
Grilled sea bass, coconut curry sauce, creamy mashed potatoes, braised fennel

Poulpe snacké, pommes de terre sautées, pousses d'épinard, pesto rouge 32
Seared octopus, sautéed potatoes, baby spinach, red pesto

Omble chevalier, beurre ciboulette et oeufs de poisson, 36
mousseline de céleri, légumes d'hiver
Arctic char, chive butter, fish roe, celery mousseline, winter vegetables

Saint Jacques poêlées, risotto au safran 28
Pan-seared scallops, saffron risotto

Sole "Belle Meunière", garniture au choix 52
(préparée par nos soins en salle)
*Sole "Belle Meunière", choice of side garnish
(prepared tableside)*

Pâtes / Pasta

Linguine aux gambas, sauce au homard 28
Linguine with prawns, lobster coulis

Ravioli aux cèpes, bouillon de volaille truffé 26
Porcini ravioli, truffled chicken broth

Viandes / Meats

Tartare de bœuf classique , salade verte, frites <i>Traditional beef tartare, green salad and fries</i>	24
Saucisson chaud pistaché , Maison Sibilia, sauce à la moutarde, purée <i>Warm pistachio sausage (Maison Sibilia), mustard sauce, mashed potatoes</i>	24
Foie de veau , vinaigre de framboise, pommes grenailles <i>Veal liver with raspberry vinegar, baby potatoes</i>	25
Entrecôte Angus , sauce au poivre, frites <i>Angus rib-eye steak, pepper sauce, fries</i>	26
Suprême de volaille aux morilles , mousseline de châtaignes, légumes d'hiver braisés <i>Chicken supreme with morels, chestnut mousseline, braised winter vegetables</i>	26
Carré d'agneau , polenta crémeuse, carottes fanes caramélisées <i>Rack of lamb, creamy polenta, caramelized baby carrots</i>	31
Magret de canard , jus corsé, pressé de pommes de terre croustillantes <i>Duck breast, rich jus, crispy layered potatoes</i>	28
Ris de veau braisé , sauce à la crème et aux cèpes, purée <i>Braised veal sweetbreads, cream and porcini mushroom sauce, gratin dauphinois</i>	35
Filet de bœuf , sauce au poivre, gratin dauphinois <i>Beef tenderloin, pepper sauce, gratin dauphinois</i>	38
Filet de bœuf Périgourdin au foie gras poêlé et sauce aux truffes, gratin dauphinois <i>"Périgourdin" beef tenderloin with seared foie gras and truffle sauce, gratin dauphinois</i>	48
Côte de bœuf Charolaise 1kg (2 personnes) , assortiment de sauces, garniture au choix <i>Charolais rib of beef (1kg), choice of sides and sauces</i>	79

Garniture supplémentaire : 6,50€

**gratin dauphinois, frites, poêlée de légumes, purée,
riz, pommes grenailles, salade verte**
*Extra side dish: gratin dauphinois, fries
vegetables, mashed potatoes, rice
sautéed potatoes, green salad*

Fromages / Cheeses

Saint-Marcellin de la "Mère Richard"	demi : 7 / entier : 11
<i>Saint-Marcellin from "Mère Richard" (cows milk) half or whole</i>	
Chèvre Sainte-Maure de Touraine <i>Goat cheese</i>	9,80
Roquefort Papillon <i>Papillon Roquefort (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	7,80
<i>Cottage cheese served with cream or red fruits coulis</i>	
Assortiment de fromages , feuilles maraîchères :	18
Saint-Marcellin, Roquefort, Chèvre, Comté	
<i>Assortment of cheeses, green salad</i>	

Desserts / Desserts

Tarte aux pralines , glace yaourt	9
<i>Pink praline tart, yogurt ice cream</i>	
Tiramisu au café	9
<i>Coffee tiramisu</i>	
Mont Blanc , crème de marron	11
<i>Mont Blanc, chestnut cream</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8
<i>Madagascar vanilla "Crème brûlée"</i>	
Tartelette framboise-pistache	12
<i>Raspberry and pistachio tartlet</i>	
Finger brownie praliné-noisette	12
<i>Hazelnut-praline brownie finger</i>	
Tarte des Sœurs Tatin , crème épaisse et glace vanille	12
Flambée au Calvados +3€	
<i>Tarte Tatin (Soeurs Tatin recipe), thick cream, vanilla ice cream</i>	
<i>Flambé with Calvados +3€</i>	
Profiteroles à la vanille , crème chantilly et chocolat chaud	12
<i>Vanilla profiteroles, whipped cream and hot chocolate sauce</i>	
Baba au rhum , crème chantilly et glace rhum-raisin	11
<i>Rum baba with whipped cream and rum-raisin ice cream</i>	
Trilogie de crèmes glacées ou de sorbets aux saveurs du moment	11
<i>Trilogy of ice creams or sorbets, seasonal flavors</i>	
Café gourmand (assortiment de 4 bouchées sucrées autour d'un expresso)	12
<i>Gourmet coffee (selection of sweet "petits fours" around an espresso)</i>	

Menu Tradition

Soupe à l'oignon et au Madère gratiné
ou
Salade Lyonnaise, croûtons, lardons, œuf mollet
ou
Terrine Maison, pickles
ou
Œuf mollet croustillant, crémeux de potimarron,
tuile de parmesan

Quenelle de brochet artisanale, sauce Nantua, riz blanc
ou
Saucisson chaud, sauce moutarde, purée
ou
Ravioli aux cèpes, bouillon de volaille truffé
ou
Suprême de volaille aux morilles, mousseline de châtaignes,
légumes d'hiver braisés

Fromage au choix
ou
Tiramisu au café
ou
Tarte aux pralines, glace yaourt
ou
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
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
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

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

Omble chevalier, beurre ciboulette et œufs de poisson,
mousseline de céleri, légumes d'hiver

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

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 (2 flavors of your choice) or crème brûlée
+ a Tropic soft drink (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. À 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 unavailable.

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

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

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

La cave des Négociants

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
*Côtes-du-Rhône E.Guigal	6,50	34	-
*Viognier Les Jamelles	5,80	30	-
*Châteauneuf-du-Pape "Saintes Pierres de Nalys"	-	98	-
*Condrieu E.Guigal	-	115	-
Bourgogne			
*Saint-Véran Domaine Trouillet	8,50	48	95
*Pouilly-Fuissé Domaine Trouillet	9	54	-
*Chablis "Grand Régnard"	-	88	178
Loire			
*Muscadet Clos des Orfeuilles	7	40	-
Bordelais			
*Sauternes Château Le Trianon de Filhot	9,50	48	-
Alsace			
*Riesling Domaines Schlumberger	9	45	-
Sud-ouest			
*Uby Manseng n°4	6,50	34	-

VINS ROUGES

	12 cl	75 cl	150 cl
Vallée du Rhône			
*Côtes-du-Rhône E.Guigal	6,50	34	65
*Côte-Rôtie "Brune & Blonde" E. Guigal	-	160	-
*Côte-Rôtie Domaine Stéphane Ogier		150	300
*Saint-Joseph "Deschamps" M.Chapoutier	11	60	-
*Saint-Joseph "Cavans" Yves Cuilleron	-	75	150
*Crozes-Hermitage "Les Meysonniers" M.Chapoutier	9	55	-
*Crozes-Hermitage "Les Chassis" Yves Cuilleron	-	85	-
*Cornas Maison "Les Alexandrins"	-	89	-
*Gigondas "La Gille" Famille Perrin	-	65	-
*Châteauneuf-du-Pape "Saintes Pierre de Nalys"	-	89	-
Beaujolais			
*Moulin à Vent "Reine de Nuit" Domaine Anita	10	50	110
*Brouilly "Pardon & Fils" Domaine Tavian	7	38	-
Bourgogne			
*Givry "Valdenaire" Domaine Chofflet	14	78	-
*Gevrey-Chambertin Domaine Chevalier	-	135	-
Bordelais			
*Médoc "Château Noaillac" Cru Bourgeois	8,50	45	90
Italie			
Chianti Tenuta Casenuove	-	60	-

Pots Lyonnais

	46cl	12cl
*Mâcon-Villages	15	5,50
*Côtes-du-Rhône Rouge	15	5,50

** IGP: Indication Géographiquement Protégée * AOP : Appellation d'Origine Protégée

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée	12 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Var R' du Temps	5,50	6,90	28	-
Côtes de Provence				
*Château Minuty "Prestige"	8,50	12	41	125
*Château Minuty "Or"	-	-	59	-
*Château Minuty "281"	-	-	89	-
*Château d'Esclans "Whispering Angel"	-	-	59	-
Coteaux du Languedoc				
*Puech-Haut "Cuvée Argali "	-	-	48	95

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	2011	395	2015 680
*Côte-Rôtie "La Landonne" E.Guigal	2008	380	2009	490	2015 680
*Côte-Rôtie "La Turquie" E.Guigal	2010	570	2011	395	2015 680
*Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2015					380
*Saint Emilion "Château la Tour Figeac" Grand Cru Classé 2019					130
*Saint-Julien "Château Talbot" Grand Cru Classé 2005					200

Champagnes

	10 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Moët & Chandon Réserve Impérial Extra Brut	15	23	90	180
Taittinger Brut Cuvée Prestige	16	24	90	180
Ruinart Brut	-	-	120	-
Taittinger Brut Prestige Rosé	-	-	160	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	180	360
Ruinart Rosé	-	-	200	-
Comtes de Champagne	-	-	290	-
Comtes de Champagne Rosé	-	-	390	-
Dom Ruinart	-	-	380	-
Dom Pérignon	-	-	350	-
Krug Grande Cuvée	-	-	390	-
Cristal Roederer	-	-	390	-

Eaux minérales : Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles (50 cl)	5,50
Soft : Coca-Cola, Jus de fruits Pago, Fuztea ...	5,50

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