



CARTE DE L'ARTICHAUT

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et français.
Bon appétit !



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON



ENTRÉES

Artichaut « Vinaigrette Lyonnaise »	18 €
Terrine de l'Abbaye, chutney, jeunes pousses	21 €
Truite gravlax, coulis de betterave, blinis et œufs de truite	21 €
Le foie-gras de canard maison, gelée fraise et tomate, condiment croustillant	24 €

PØISSØNS

Truite de l'Isère juste saisie, mousserons et pommes grenaille, fumet crémé aux trois herbes fraîches légèrement citronné	24 €
Dos de Bar en vapeur d'algues, légumes printaniers, bouillon de coquillages façon Mouclade	36 €

VIANDES

Poulet de Bresse rôti à l'ancienne, jus de carcasse	26 €
Ris de veau meunière, pomme purée fleur de sel, ail et échalote confits, jus corsé et écume pralinée	32 €
Carré d'agneau de lait, panisse rôtie, radis glacé, jus à la sauge	32 €



DEMI-HOMARD BRETON – 45 €

Ces suggestions peuvent remplacer votre plat : Menu de l'Artichaut : + 23 € / Menu de l'Abbaye : + 15 €

SERVI FROID

Homard, artichaut

Homard aux deux sauces, crustacé et tradition

Homard, foie gras de canard

SERVI CHAUD

Homard rôti au basilic, jus de tête

Homard « bouillabaisse »

DESSERTS

Île flottante à la praline de St Genix	8 €
Notre baba au rhum fruité, chantilly vanille	8 €
La belle Hélène, poire pochée vanille, coulis caramel	8 €
Nuage de fromage blanc, coulis et fruits de saison	8 €
Glace et sorbet (abricot, figue, fraise, framboise, myrtille sauvage, pêche de vigne, poire, citron basilic, mangue, châtaigne, miel romarin, cacahouète, café, caramel crème salée, chocolat noir Valrhona, praliné, gousse de vanille)	8 €
Praliné chocolat poivré	9 €
Croustillant pommes rôties, romarin et caramel	9 €
Pavlova citronnée, fruits de saison	9 €

MENU DE L'ARTICHAUT – 38 €

Artichaut « Vinaigrette Lyonnaise »

Ou

Terrine de l'Abbaye, chutney, jeunes pousses

Poulet de Bresse rôti à l'ancienne, jus de carcasse

Ou

Truite de l'Isère juste saisie, mousserons et pommes grenaille, fumet
crémé aux trois herbes fraîches légèrement citronné

Ou

Demi-homard breton (supplément 23€)

Île flottante à la praline de St Genix

Ou

Notre baba au rhum fruité, chantilly vanille

Ou

Glace et sorbet

(abricot, figue, fraise, framboise, myrtille sauvage, pêche de vigne, poire, citron basilic,
mangue, châtaigne, miel romarin, cacahouète, café, caramel crème salée, chocolat noir
Valrhona, praliné, gousse de vanille)



MENU DE L'ABBAYE – 54 €

Truite gravlax, coulis de betterave, blinis et œufs de truite

Ou

Le foie-gras de canard maison, gelée fraise et tomate, condiment croustillant

Dos de Bar en vapeur d'algues, légumes printaniers, bouillon de coquillages façon
Mouclade

Ou

Carré d'agneau de lait, panisse rôtie, radis glacé, jus à la sauge

Ou

Ris de veau meunière, pomme purée fleur de sel, ail et échalote confits, jus corsé et
écume pralinée

Ou

Demi-homard breton (supplément 15€)

Croustillant pommes rôties, romarin et caramel

Ou

Praliné chocolat

Ou

Desserts du Menu de l'Artichaut



CARD OF ARTICHOKE

All our dishes are made on the spot from fresh and French products.

Enjoy your meal!



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON



STARTERS

Artichoke "Lyonnaise Vinaigrette" dressing	18 €
Terrine of the Abbey, chutney, young shoots	21 €
Trout gravlax, beetroot coulis, blinis and trout roe	21 €
Homemade duck foie gras, strawberry and tomato jelly, crispy condiment	24 €

FISH

Trout from Isère just seared, mousserons and pommes grenaille, lightly lemony creamy fumet with three fresh herbs	24 €
Sea bass in seaweed steam, spring vegetables, Mouclade style shellfish broth	36 €

MEATS

Roasted Bresse chicken, carcass juice	26 €
Veal sweetbread meunière, mashed potato flower of salt, garlic and shallot confit, spicy juice and praline foam	32 €
Rack of suckling lamb, roasted breadcrumbs, glazed radish, sage juice	32 €



HALF LØBSTER – € 45

These suggestions can replace your dish: Artichoke menu: + € 23 / Abbey menu: + € 15

SERVED CØLD

Lobster, artichoke

Lobster with two sauces, shellfish and tradition

Lobster, duck foie gras

SERVED HØT

Roasted lobster with basil, head juice

Lobster "bouillabaisse"

DESSERTS

Floating island with St Genix praline	8 €
Our fruity rum baba, vanilla whipped cream	8 €
Pavlova with seasonal fruits	8 €
La belle Hélène, poached vanilla and lemon grass pear, caramel coulis	8 €
Cloud of fromage blanc, coulis and seasonal fruit	8 €
Ice cream and sorbet (apricot, fig, strawberry, raspberry, wild blueberry, vine peach, pear, lemon basil, mango, chestnut, rosemary honey, peanut, coffee, salted cream caramel, Valrhona dark chocolate, praline, vanilla bean)	8 €
Chocolate praline	9 €
Roasted apple crisp, rosemary and caramel	9 €

ARTICHOKE MENU - € 38

Artichoke "Lyonnaise Vinaigrette"

Or

Terrine of the Abbey, chutney, young shoots

Roasted Bresse chicken, carcass juice

Or

Trout from Isère just seared, mousserons and pommes grenaille, lightly lemony
creamy fumet with three fresh herbs

Or

Half-lobster (supplement €23)

Floating island with St Genix praline

Or

Our fruity rum baba, vanilla whipped cream

Or

Ice cream and sorbet

(apricot, fig, strawberry, raspberry, wild blueberry, vine peach, pear, lemon basil, mango,
chestnut, rosemary honey, peanut, coffee, salted cream caramel, Valrhona dark chocolate, praline,
vanilla bean)



ABBHEY MENU - € 54

Trout gravlax, beetroot coulis, blinis and trout roe

Or

Homemade duck foie gras, strawberry and tomato jelly, crispy condiment

Rack of suckling lamb, roasted breadcrumbs, glazed radish, sage juice

Or

Veal sweetbread meunière, mashed potato flower of salt, garlic and shallot confit,
spicy juice and praline foam

Or

Sea bass in seaweed steam, spring vegetables, Mouclade style shellfish broth

Or

Half-lobster (supplement €15)

Roasted apple crisp, rosemary and caramel

Or

Chocolate praline

Or

Desserts of Artichoke Menu