



Le  Central  
BRASSERIE LYON PART-DIEU

La sélection du Chef Bertrand Rochman

Automne Hiver 2016

- ACTE 2 -

## Entrées

La salade lyonnaise du central	8€/12€50
Le gaspacho de tomate et mozzarella burrata <i>Infusion au Pesto</i>	9€/13€50
La salade César au poulet rôti <i>Parmesan, croûtons maison et sauce César</i>	9€/13€50
Le tartare de saumon au citron vert <i>Huile d'olive et herbes fraîches</i>	11€/16€
La panna cotta au chèvre frais <i>Tartare de tomates au xérès, allumette feuilletée</i>	9€/13€50

**\*Fait Maison** : plats élaborés sur place à base de produits frais, de saison.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.  
Liste des allergènes disponibles sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris

## Côté Boucherie

La pièce du Boucher à la plancha <i>Frites maison salade de jeunes pousses</i>	18€
Le carpaccio de bœuf frais au citron, parmesan, câpres et huile de noisettes <i>Frites maison et salade de jeunes pousses</i>	16,50€
Nos Tartares, préparés minute par le Chef:	
- <i>Classique</i>	16,50€
- <i>César (poêlé)</i>	16,50€
- <i>Au Parmesan &amp; huile de truffes</i>	18,50€
Le filet de Canette des Dombes rôti-fumé <i>Jus au thym frais, écrasé de pommes de terre</i>	21€

## Côté Marée

La sphère de saumon en chaud-froid <i>Chantilly au wasabi et légumes croquants</i>	18€
Effiloché de raie aux câpres <i>Tomates et ciboulette, écrasé de pommes de terre</i>	18,50€
Le risotto de noix de saint Jacques au vin blanc et parmesan	25€

**\*Fait Maison** : plats élaborés sur place à base de produits frais, de saison.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.  
Liste des allergènes disponibles sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris

## Les Fromages de la Mère Richard

La Faisselle nature ou à la crème	5.5€
Le 1/2 St Marcellin affiné	5.5€

## Les Desserts

Salade de fruits frais et madeleines tièdes	6.5€
Craquelin sorbet pomme verte chantilly amande	6.5€
Moelleux au chocolat noir coulis de framboises fraîches	6.5€
Île flottante aux noisettes et pralines roses	6.5€
Le Café très gourmand	8€

**\*Fait Maison** : plats élaborés sur place à base de produits frais, de saison.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.  
Liste des allergènes disponibles sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris

**\*Fait Maison** : plats élaborés sur place à base de produits frais, de saison.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.  
Liste des allergènes disponibles sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris