



FRAZARIN

BISTROT FRANCO ITALIEN

CARTE & ÉPICERIE FINE À EMPORTER

23 RUE DE CONDÉ 69002 LYON

COMMANDE

T. 09 82 39 92 73

BISTROT@FRAZARIN.COM

*Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN***

MIDI & SOIR CHEZ FRAZARIN

Toute la carte est faite MAISON et évolue à la guise du chef et des saisons

MENU 25 € Entrée, plat, dessert

ENTRÉES

Salade de César

Mesclun de salades et herbes fraîches, effiloché de volaille fermière, œuf mollet, pickles d'oignons, croûtons de pain et vinaigrette « de » César (Option veg. Possible).

OU

Asperges blanches rôties servies tièdes sauce ravigote

Tomates confites et coppa

PLATS

Paleron de bœuf braisé

Ecrasée de pommes de terre, oignons nouveaux, jus de braisage

OU

Cannelloni végétariens, épinards et ricotta

Passata de tomates et parmesan, mesclun de salades et vinaigrette

DESSERTS

Bonèt delle Langhe

Flan crémeux au chocolat, éclats d'amaretti

Crème prise façon yaourt, fraises, rhubarbes

Sbrisolona (sablé maïs, amandes)

Nos fournisseurs sont choisis avec soin : Farine Biologique Mulino Marino .IT, charcuterie C.Sibilia, maraicher Agriz, boucherie Franklin, Olio Di Serra .IT

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

À PARTAGER ENTRE ÉPICURIENS MIDI & SOIR

Terrine maison (7€)

Pickles de légumes d'hiver

Charcuterie à la découpe (100gr-4,50€)

Bresaola, mortadelle, spiannata picante, finocchion

Arancini par 3 (9€)

Radichio, condiment ricotta fumé, vinaigre de vin rouge et ciboulette

ENTRÉES

Asperges blanches rôties servies tièdes, sauce ravigote (12€)

Tomates confites et coppa

Salade « de » César (10€)

Mesclun de salades et herbes fraîches, effiloché de volaille fermière, œuf mollet, pickles d'oignons, croûtons de pain et vinaigrette « de » César. (Option veg. Possible)

PLATS & PANINOTECA

Paleron de bœuf braisé (15€)

Ecrasée de pommes de terre, oignons nouveaux et jus de braisage

Cannelloni végétariens, épinards et ricotta (15€)

Passata de tomates, saupoudrés de parmesan, servis avec un mélange de salades et vinaigrette

« Pasta al ragù » (12€)

Pâtes fraîches Maison, ragoût tomate de saucisse et fenouil
(Vendues crues ; 2 min de cuisson)

Le Croque truffe (14€) *

Pain de mie toasté, jambon à la truffe, Comté 6 mois d'affinage. (MONS, Meilleur ouvrier de France)

Le Bolognais (12€) *

Focaccia Maison, mortadelle de Bologne, mozzarella de Campanie, tomates confites, câpres et salades

Le Piémontais (12€) *

Focaccia Maison, bresaola du Piémont, artichauts, roquette, parmesan et huile citron

*Les panini sont servis avec des chips Maison et un mélange de salade et vinaigrette

DESSERTS

Bonèt delle Langhe, flanc crémeux au chocolat, éclats d'amaretti (5€)

Crème prise façon yaourt, fraises, rhubarbes, sbrisolona (sablé maïs, amandes) (5€)

Nos fournisseurs sont choisis avec soin : Farine Biologique [Mulino Marino .IT](#), charcuterie [C.Sibilia](#), maraicher [Agriz](#), boucherie [Franklin](#), [Olio Di Serra .IT](#)

ÉPICERIE FINE À EMPORTER

PRODUITS	QUANTITE	PRIX
BOCAUX		
"Bomba Pugliese" crème d'aubergines, carottes, poivrons, piments - ODS	190gr	7,00 €
"Pomodori secchi" Tomates séchées à l'huile d'olive - ODS	280gr	8,00 €
"Bella di Cerignola" Olives vertes - ODS	280gr	5,00 €
Crème de parmesan à la truffe d'été - Savini Tartuffi	90gr	10,00 €
"Passata di Datterino" Purée de tomates jaunes BIO - ODS	446ml	8,00 €
"Polpa di pomodoro" Pulpe de tomates BIO - ODS	580ml	7,00 €
Sauce Tomate & Basilic BIO - Paglione	290gr	6,50 €
SACHET, PATE & HUILE		
Chips à la truffe d'été - Savini Tartuffi	100gr	5,90 €
Gressins Classique - La Posta	100gr	3,90 €
Crackers "Crocca in Bocca" Parmesan DOP - Panificio Dalla Val	130gr	5,00 €
"Orecchiette Pugliesi" Pâtes sèches blé dur - ODS	500gr	6,00 €
"Lasagna sfoglia grezza" Pâtes sèches aux œufs - ODS	500gr	6,00 €
Huile d'olive "Dégustation" - ODS	25cl	12,90 €
Cantucci pistache-amande - Antonio Mattei	125gr	5,90 €
BOISSONS SANS ALCOOL		
Jus d'abricot - Arbre à Jus . FR	25cl	4,00 €
Jus de pomme - Arbre à Jus . FR	25cl	4,00 €
Jus de pêche de Vigne - Arbre à Jus . FR	25cl	4,00 €
Limonade - Lorina . FR	33cl	3,00 €

Toutes nos boissons qui le nécessitent sont servies Fraiches

VIN & APERITIF	QUANTITE	PRIX
BIERES		
Bière Blonde - Peroni . IT	33cl	3,50 €
APERITIFS		
SPRITZ Aperitivo - Berto . IT (Liqueur Orange-Gentiane) . IT	100cl	20,00 €
PETILLANT		
Prosecco DOC "La Tordrera" .IT	75cl	18,00 €
Champagne Blanc de Blanc, Lancelot Pienne 2015 .FR	75cl	50,00 €
BLANC		
Château Simian, Vin de France, Jeu de Rolle 2020 .FR	75cl	14,00 €
Dananchet Mâcon Villages, Domaine des Gandines 2020 .FR	75cl	16,00 €
L'Auratae, Catarrato BIO .IT	75cl	16,00 €
Müller Thurgau DOC, Erste & Neue 2019 .IT	75cl	20,00 €
Saint-Véran Vieilles Vignes, Domaine Chardigny 2018 .FR	75cl	22,00 €
ROSE		
Les Béatines, Coteaux d 'Aix - en - Provence AOP .FR	75cl	16,00 €
ROUGE		
Chianti DOCG, Fattoria Majnoni Guicciardini 2019 .IT	75cl	16,00 €
Petites Mains, Domaine de l'Ancienne Mercerie, Faugères 2018 .FR	75cl	17,00 €
Primitivo IGP, Spelonga 2018 .IT	75cl	18,00 €
Farka, Domaine Les Mangeux d'Pierre 2018 .FR	75cl	19,00 €
Barbera d'Asti DOCG, La Matota 2018 AB .IT	75cl	20,00 €
Saint Joseph Poivre et Sol, Francois Villard 2018 .FR	75cl	25,00 €
Saint Amour, Domaine de Fa 2017 .FR	75cl	25,00 €

Toutes nos boissons qui le nécessitent sont servies Fraiches
