



FRAZARIN

BISTROT FRANCO ITALIEN

CARTE & MENU

23 RUE DE CONDÉ 69002 LYON

RÉSERVATION

T. 09 82 39 92 73

BISTROT@FRAZARIN.COM

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

Au déjeuner

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

ENTRÉES

Charcuterie fine

Sélection de produits régionaux et pickles

Céleri boule rôti, sauce parmesan et céleri

Emulsion au lard

Saumon mariné au sel et salade de fenouil

Vinaigrette aux herbes et marmelade d'agrumes

PLATS

"Rigatoni bolognese" *pâtes artisanales au ragoût de bœuf et sauce tomate*

Parmigiano reggiano 16 mois

"Tigelle al sanguinaccio", *Fine galette typique d'Emilie-Romagne et effiloché de bœuf au sang de chez J-C Visentin*

Compotée d'oignons et pommes, mélanges de salade

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "meilleur ouvrier de France"

DESSERTS

Gâteau moelleux à l'orange

Sorbet mandarine

Semifreddo aux pépites de chocolat noir

Sauce chocolat noir 65%

PLAT	=> 15€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 19€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 23€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	=> 29€

** Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farines Biologique, Mulino Marino, Emilia-Romania; IT
A midi, nous utilisons des pâtes sèches artisanales « Pastificio Agricolo MANCINI » .IT
Prix net – Service compris – Origine Viande : FR, IT et U.E*

Merci de nous informer de toutes allergies ou restriction alimentaire. Ici, nous nous adaptons avec plaisir

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

A PARTAGER : 6 €

Au dîner

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

Arancini x 2

Assiette de charcuterie fine et pickles

ENTRÉES

Œuf parfait, royale de foie gras et coulis de cresson

Croûtons au beurre et émulsion parmesan

“Licurdia” soupe d’oignon rouge typique de Calabre

Bouillon de volaille, croûtons de focaccia et pecorino romano

Endive juste poêlée et chips de lard au poivre

Siphon de comté AOP 16 mois et vinaigrette aux noix

PLATS

“Tagliatelle al ragù di cinghiale” pâtes fraîches au ragoût de sanglier

Jus de braisage et parmigiano reggiano DOP

Saumon Bömlo, purée d’artichaut et huile de noisette

Salsifis au jus et crumble salé

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “ Meilleur ouvrier de France ”

Gros chou à la crème mascarpone pralinée

Noisettes caramélisées

Pomme rôtie, siphon au foin

Streusel cacao et caramel... biscuit d’origine alsacienne à base principalement de farine, beurre et sucre

Semifreddo al Torroncino

Sauce chocolat 65%

MENU : ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT => 35€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT => 42€

** Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farine Biologique slow food, Mulino Marino, Emilia-Romania; IT
Le soir, nos pâtes sont fraîches et faites maison*

Prix net – Service compris – Origine Viande : FR, IT et U .E

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

Merci de nous informer de toutes allergies ou restriction alimentaire. Ici, nous nous adaptons avec plaisir

BOISSONS & VINS FINS DE FRAZARIN

(Verre 12,5cl – bouteille 75cl)

LES PÉTILLANTS

Prosecco DOC, La Tordera, Saomi (11,5% Cép: Gléra - Rég: Veneti) **.IT. [6€ - 35€]**

Furlani, Macerato, Vino spumante rosato (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [36€]**

Champagne Lancelot Pienne, Blanc de Blanc 2016 (12,5% Cép: Chardonnay, Pinot Meunier - Rég: Champagne) **.FR. [75€]**

LES VINS BLANCS

L'Auratae IGP, Vero sicilia **AB** (12,5% Cép: Pinot Grigio, catarrato - Rég: Sicilia) **.IT. [5€ - 25€]**

Inzolia IGP, Terre di Giumara 2020 (12,5% Cép: Inzolia - Rég: Sicilia) **.IT. [29€]**

Mâcon Blanc, Domaine des Gandines 2020 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [6€ - 30€]**

Pipoli, Basilicata AOP, Vigneti del vulture 2020 (13% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [6€ - 32€]**

Müller Thurgau DOC, Erste & Neue 2020 (12,5% Cép: Müller Thurgau - Rég: Alto Adige) **.IT. [36€]**

Calcarius, Bianco Puglia (10,5% Cép: Bombino - Rég: Puglia) **.IT. [39€]**

Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert 2019 **AB** (13,5% Cép: Sauvignon Blanc - Rég: Loire) **.FR. [40€]**

Saint Véran AOC, Domaine Chardigny 2020 **AB** (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [8€ - 42€]**

Saint Joseph Fruit d'Avilleran, Francois Villard 2019 (13,5% Cép: Marsanne - Rég: Rhône) **.FR. [50€]**

Condrieu Authentic, Domaine Verzier 2019 **AB** (15% Cép: Viognier - Rég: Rhône) **.FR. [80€]**

Saint Aubin 1er Cru Les Frionnes, Joseph Colin 2018 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [95€]**

Puligny-Montrachet, 1^{er} Cru la Garenne, Domaine Langoureau 2020 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [110€]**

Meursault, Clos du Cromain, Bitouzet-Prieur 2018 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [120€]**

LES VINS ROSÉS

La Chapelle AOC, vin de Provence, Domaine la Gayolle 2020 (13,5% Cép: Grenache, Cinsault - Rég: Provence) **.FR. [6€ - 30€]**

LES VINS ROUGES

Nero d'Avola DOC, Terre di Giumara 2019 (13,5% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) **.IT. [27€]**

Dogajolo Toscano IGT, Carpineto 2019 (13,0% Cép: Sangiovese, Cabernet Franc - Rég: Toscana) **.IT. [29€ / 55€]**

Faugères AOP, L'Ancienne Mercerie Les Petites Mains 2019 **AB** (13,5% Cép: Syrah, Grenache, Mourvèdre - Rég: Languedoc) **.FR. [30€]**

Barbera d'Asti DOCG 2020 AB (14,0% Cép: Barbera - Rég: Piemonte) **.IT. [6€ - 30€]**

L'Appel des Sereines, François Villard 2019 (13,5% Cép: Syrah - Rég: Vin de France) **.FR. [32€]**

Primitivo IGP, Spelonga 2019 (14% Cép: Primitivo - Rég: Puglia) **.IT. [7€ - 35€]**

Connivence, Collines Rhodaniennes IGP, Domaine Verzier 2020 **AB** (12,5% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [40€]**

Saint Joseph, Poivre et Sol, François Villard 2019 (14,0% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [8€ - 45€]**

Crozes Hermitage, Pierre Gaillard 2019 (14% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [46€]**

Fleurie, Domaine de Fa, A&M Graillot 2019 **AB** (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [8€ - 46€]**

Saint-Amour, Domaine de Fa, A&M Graillot 2019 **AB** (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [46€]**

Etna Rosso DOC, Alberto Graci 2019 (14,0% Cép: Nerello Mascalese - Rég: Sicilia) **.IT. [49€]**

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Jean Fournier 2018 **AB** (12,8% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [60€]**

Châteauneuf du Pape, Le Traversier, Simian 2018 **AB** (15,0% Cép: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault - Rég: Rhône) **.FR. [65€]**

Brunello di Montalcino DOCG, San Lorenzo 2013 (14,5% Cép: Brunello - Rég: Toscana) **.IT. [79€]**

Barolo DOCG, Icardi, Parej 2017 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [90€]**

Gevrey-Chambertin, Alain Guyard 2016 (13% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [95€]**

Amarone della Valpolicella DOCG, Ca' Rugate 2015 (15,5% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [95€]**

Côte-Rôtie, Pierre Gaillard 2019 (13% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [95€]**

Barbaresco DOCG, Cereffo 2018 (14,5% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [105€]**

Château Piberan, Pauillac 2018 (14% Cép: Cabernet Sauvignon, Merlot - Rég: Bordeaux) **.FR. [110€]**

Vosne-Romanée, Les Chalands, Domaine Dubois 2018 (13% Cép: Pinot noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [115€]**

Pommard 1^{er} Cru AOP, Les Chaponnières, Domaine Parent 2018 **AB** (13,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [155€]**

AB : Agriculture Biologique

Présence de sulfite

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**



Prix net – Service compris // L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

LES COCKTAILS

Spritz [Aperol (orange), Aperitivo (orange-gentiane), Campari (orange rouge), Saint Germain (sureau)] [8€]

Espresso Martini [Vodka + Espresso + Borghetti] [10€]

Disaronno Sour [Disaronno + sirop de sucre et jus de citron] [10€]

Negroni [Gin, Vermouth rouge, Campari] [10€]

Mocktail Gimber [Gingembre, citron, eau pétillante] [8€]

LES APERITIFS

Bière blonde légère italienne [4,5€ - 33cl]

Cynar, Marsala, Pastis, Picon, Vermouth Blanc, Vermouth Rouge [5€ - 4cl]

Kir, Communard [6€ - 12cl]

Kir Royal Prosecco [8€ - 12cl]

LES DIGESTIFS [4cl]

Arangiù, Calvados Drouin, Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Chouchenn d'Armor, Disaronno, Fine Bretagne, Get 27, Grappa di Malvasia, Limoncello di Sorrento, Montenegro, Nepéta, J.M - VSOP [7€]

Calvados Camut - 6 ans d'âges, Cognac Lheraud – VSOP, Grand Brulot [Cognac et liqueur de Café], Poire Prisonnière Manguin, J.M - X.O, Vieille Prune Manguin [10€]

Cognac Lheraud - Cuvée 20, J.M - 2010 - 2011, HSE - 2013 [Vieilli fût de Sauternes] [15€]

La Favorite Exploration N°2 - 2015 [19€]

LES SANS ALCOOL & BOISSONS CHAUDES

Evian, San Pellegrino [3€ bouteille 50cl - 4€ bouteille 100cl]

Chinotto et Jus de Fruit [5€ - 25cl]

Coca-cola, Limonade [3,5€ - 33cl]

Sirop à l'eau : Cerise griotte, Menthe [2,5€]

Espresso *Café Gonéo* [2€]

Café Double "*Doppio*" [4€]

Café Arrangé "*Corretto*" (Café + Grappa) [4€]

Thé noir : Earl Grey, Hot Cinnamon Spice. **Thé vert** : Jasmin

Infusion : Verveine-Citron, Menthe Poivrée, Gingembre Citron, Orange Cranberry Hibiscus [4€] **Infusion** : Verveine-Citron, Menthe Poivrée, Gingembre Citron, Orange Cranberry Hibiscus [4€]

Prix net – Service compris // L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

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		
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 €
