



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**



FRAZARIN X **olio di serra**

BISTROT FRANCO-ITALIEN PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE & SOURCIER DE PRODUITS ARTISANAUX DU GARGANO

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

ANTIPASTO

"Antipasto misto"

Capocollo al Nero di Troia, artichaut à l'huile, crème d'olive noire et cipolle borettane

PRIMO

"Ravioli caciocavallo e basilico, pomodoro datterino" pâtes fraîches maison

Ravioles tintées au basilic, farce caciocavallo del Gargano et sauce tomate datterino

SECONDO

Viande

Paleron de veau basse température snacké, palet de polenta

Condiment tomates séchées, olives vertes, jus de veau et lampascioni

Ou

Poisson

Maigre label rouge, vierge de légumes à l'huile d'olive, compotée d'oignons nouveaux

Réduction de balsamique et agrumes, dentelle de sarrasin

FROMAGE

Ricotta di bufala juste assaisonnée

Compotée de cerise au vinaigre, cracker au pavot

DESSERT

Abricot poché au romarin, biscuit Stroschia à l'huile d'olive

Compotée d'abricot et glace fleur de lait

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + FROMAGE ou DESSERT → 43€

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + FROMAGE et DESSERT → 49€

ACCORD METS ET VIN → 25€

* 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

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

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

Salade de tomates anciennes et poutargue

Vinaigrette noisettes, amandes fraîches et échalotes

Croque-monsieur, jambon aux herbes, Comté

Béchamel légère et salade de chou

PLATS

“Spaghetti al pesto basilico e noci” *pâtes sèches artisanales*

Pesto de basilic, noix et parmigiano reggiano

Brandade de merlu, salsa verde

Saucisson piquant

Contre filet Aubrac, frites de polenta

Sauce bearnaise

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “Meilleur Ouvrier de France”

DESSERTS

Coupe de cerises, streusel chocolat, amandes fraîches

Glace pistache

Pêche blanche rôtie, biscuit amaretto

Chantilly

PÂTES	=> 14€
PLAT VIANDE OU POISSON	=> 16€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 19€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 24€
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

Au diner

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

ENTRÉES

Jus de tomates et glace moutarde

Condiment tomates, céleri branche et pignons de pin

Oeuf parfait, crème de petits pois

Condiment petits pois, sucrine, croûtons et lard

Truite marinée, concombre, purée de cerises vinaigrées

Râpé de raifort et herbes fraîches

PLATS

Échine de porc braisée, piperade de poivrons

Jus de braisage, coques en persillade

“Tagliatelle pomodorino e gamberi” *pâtes fraîches maison*

Tomates cerises confites, gambas sautées liées à la bisque de gambas

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “Meilleur Ouvrier de France”

Gros chou praliné

Noisettes caramélisées

Tarte à la crème chantilly

Sablé Maïs et fraises fraîches

Abricot juste poêlé et glace fleur de lait

Romarin et biscuit à l’huile d’olive

MENU : ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT => 36€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT => 43€

** 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

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

BOISSONS & VINS FINS DE FRAZARIN

LES PÉTILLANTS

- Prosecco DOC**, La Tordera, Saomi (11,5% Cép: Gléra - Rég: Veneti) **.IT. [35€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante rosato (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [36€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante bianco (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [36€]**
- Champagne Lancelot Pienne**, Blanc de Blanc 2017 (12,5% Cép : Chardonnay, Pinot Meunier - Rég : Champagne) **.FR. [75€]**

LES VINS BLANCS

- L'Auratae IGP**, Vero sicilia 2021 **AB** (12,5% Cép: Pinot Grigio, Catarrato - Rég: Sicilia) **.IT. [25€]**
- Soave**, Mito, Monte Tondo DOC 2020 (12% Cép: Garganega - Rég: Veneto) **.IT. [27€]**
- Touraine AOC**, Mathilde, Madivin 2019 **AB** (14,5% Cép: Sauvignon Blanc - Rég: Loire) **.FR. [30€]**
- Mâcon Milly-Lamartine AOP**, Maison de Lamartine (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [32€]**
- Pipoli, Basilicata AOP**, Vigneti del vulture 2021 (13% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [34€]**
- 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. [44€]**
- 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€]**

LE VIN ROSE

- Côtes-de-Provence AOC**, Guillaume, Madivin 2021 **AB** (14,5% Cép: Cinsault, Grenache - Rég: Provence) **.FR. [32€]**
- Coteaux d'Aix-en-Provence AOP**, Les Beates 2021 **AB** (13% Cép: Grenache, Syrah, Cinsault - Rég: Provence) **.FR. [60€ Magnum]**

LES VINS ROUGES

- Les Magnès, Pays D'Oc 2020** (13% Cép: Pinot Noir - Rég: Languedoc) **.FR. [27€]**
- Nero d'Avola DOC, Terre di Giumara 2020** (13,5% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) **.IT. [27€]**
- Mondeuse Chautagne AOP, Domaine des Cordulies 2019 AB** (11,5% Cép: Mondeuse - Rég: Alpes) **.FR. [27€]**
- Dogajolo Toscano IGT, Carpineto 2019** (13,0% Cép: Sangiovese, Cabernet Franc - Rég: Toscana) **.IT. [29€ / 55€ Magnum]**
- Ventoux AOC, James, Madivin 2018 AB** (14,5% Cép: Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault - Rég: Rhône) **.FR. [30€]**
- Barbera d'Asti DOCG, Vite Colte 2020 AB** (13,5% Cép: Barbera - Rég: Piemonte) **.FR. [30€]**
- Faugères AOP, L'Ancienne Mercerie Les Petites Mains 2019 AB** (13,5% Cép: Syrah, Grenache, Mourvèdre - Rég: Languedoc) **.FR. [30€]**
- Chianti DOCG, Fattoria Mjnoni Guicciardini 2020 AB** (14,0% Cép: Sangiovese - Rég: Toscana) **.IT. [32€]**
- 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. [35€]**
- Resistente contadino, Monte dall'ora AB 1L** (11,5% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [35€]**
- Morgon AOP, Grand Cras, Domaine Gaget 2020** (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [38€]**
- Connivence, Collines Rhodaniennes IGP, Domaine Verzier 2020 AB** (12,5% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [40€]**
- Nebbiolo DOC, Brezza Langhe 2021 AB** (14,0% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [44€]**
- Saint Joseph, Poivre et Sol, François Villard 2020** (14,0% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [45€]**
- Saint-Amour, Dominique Piron 2020** (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [46€]**
- Etna Rosso DOC, Alberto Graci 2019** (14,0% Cép: Nerello Mascalese - Rég: Sicilia) **.IT. [49€]**
- Ripassa DOC, Valpolicella Ripasso Zenato 2017** (14,0% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [55€]**
- Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Jean Fournier 2019 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 2016** (15,5% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [95€]**
- Côte-Rôtie, Pierre Gaillard 2019** (13% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [95€]**
- Barbaresco DOCG, Ceretto 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 Chalandsins, 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 // (Verre 12,5cl – bouteille 75cl)

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

LES COCKTAILS

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

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

Chambord Martini [Vodka + liqueur de framboise + citron] [10€]

Disaronno Sour [Liqueur d'amande + 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 [5€ - 33cl]

Cidre du patron, **Poiré** guinguette **AB** [6€ - 33cl]

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

Kir, Communard [7€ - 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, Clément VO [7€]

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

Calvados Camut - 12 ans d'âge, Cognac Lheraud - Cuvée 20, J.M 2011 [15€]

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

LES SANS ALCOOL & BOISSONS CHAUDES

Evian, San Pellegrino [3€ bouteille 50cl – 5€ bouteille 100cl]

Chinotto et Jus de Fruit (pomme, pomme-fraise, tomate-romarin, abricot) [5€ - 25cl]

Coca-cola, Limonade [4€ - 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€]

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