



FRAZARIN

BISTRÔT 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

Truite marinée et rémoulade de céleri

Salade frisée et salsa verte

Jus de tomate et glace moutarde-céleri

Condiment tomate, pickles de concombre et pignon

PLATS

“Taglierini al nero di seppia e granchio” *pâte fraîche maison*

Stracciatella, bouillon iodé et émiette de crabe

“Parmentier” de paleron de bœuf

Jus de braisage et oignon frit

Moule de bouchot en persillade et salade de coco de Paimpol AOC *Haricot blanc d'origine bretonne*

Crème n°duja légèrement émulsionnée *Chair à saucisse pimentée de calabre*

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “Meilleur Ouvrier de France”

DESSERTS

Sablé breton et crémeux citron

Coulis de fruits rouges

Pêche façon Melba et financier coulis fruits rouges

Glace verveine

PÂTES	=> 14€
PLAT VIANDE OU POISSON	=> 16€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 20€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 25€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	=> 30€

** 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

Acceptons tous types de paiement sauf chèques. Ticket restaurant uniquement le midi.

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

...

Hors-d'œuvre 9€

Arancini x 2

ou

Assiette de charcuterie fine et pickles

Au diner

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

ENTRÉES

Œuf parfait façon Meurette

Sauce au vin rouge, compotée d'oignon, lardon, croûton et persil

"Gnocco fritto" Pâte à pain frite soufflée

Thon mi-cuit, stracciatella, aubergine, menthe-citron et salade frisée

"Gnudi Toscani" Gnocchi à base de ricotta et épinard typique de Toscane

Ricotta, épinard, parmesan, bouillon végétal et lard de Colonnata

PLATS

"Pappardelle al ragù di salsiccia e finocchio" pâte fraîche maison

Ragout de tomate, chair à saucisse, graine de fenouil, parmesan et menthe fraîche

Cabillaud vapeur et crème de courge

Condiment Butternut, graine de courge, orange confite et émulsion cardamome

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

-

Gros chou praliné mascarpone

Noisette caramélisée

Tarte au chocolat 64%

Glace vanille et confiture de prune

Pavlova et figue fraîche

Crème figuier

Menu : Entrée + Plat + Fromage/Dessert ==> 38€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert ==> 45€

A la carte : Entrée ==> 10€

Plat ==> 25€

Fromage/Dessert ==> 10€

Accord Mets & Vins : 3 verres de 8 cl ==> 20 €

** Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farine Biologique slow food, Mulino Marino, Emilia-Romagna. IT*

Le soir, nos pâtes sont fraîches et faites maison

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

Acceptons tous types de paiement sauf chèques. Ticket restaurant uniquement le midi.

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. [36€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante rosato (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [40€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante bianco (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [40€]**
- Champagne** Lancelot Pienne, Blanc de Blanc 2019 (12,5% Cép: Chardonnay, Pinot Meunier - Rég: Champagne) **.FR. [90€]**

LES VINS BLANCS

- L'Auratae IGP**, Vero sicilia 2022 **AB** (12,5% Cép: Pinot Grigio, Catarrato - Rég: Sicilia) **.IT. [26€]**
- Chapeau melon**, Jérémie Huchet 2021 (12% Cép: Sauvignon Blanc, Melon de bourgogne - Rég: Loire) **.FR. [28€]**
- Chignin AOP**, Les Cristallins, Quénard 2021 (11% Cép: Jacquère - Rég: Savoie) **.FR. [29€]**
- IX Miglio IGT**, Riserva della Cascina 2022 **AB** (12,5% Cép: Trebbiano - Rég: Lazio) **.IT. [32€]**
- Mâcon-Villages**, Domaine des Gandines 2022 **AB** (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [36€]**
- Pipoli, Basilicata AOP**, Vigneti del vulture 2021 (13% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [36€]**
- Bourgogne AOP**, Les pierres dorées, Domaine Matray & filles 2021 (13% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [36€]**
- Saint Chinian**, L'Agathe, Domaine Rimbart 2021 **AB** (13,5% Cép: Clairette, grenache gris - Rég: Languedoc) **.FR. [38€]**
- Saumur Blanc AOP**, Domaine de Rocheville 2021 **AB** (13% Cép: Chenin - Rég: Loire) **.FR. [42€]**
- Chignin-Bergeron AOP**, Les Terrasses, Quénard 2021 (13,5% Cép: Bergeron/roussanne - Rég: Savoie) **.IT. [46€]**
- Saint Véran AOC**, Domaine Chardigny 2021 **AB** (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [48€]**
- Saint-Péray AOC**, Les Pins, Domaine Bernard Gripa 2021 (13,0% Cép: Marsanne, Roussanne - Rég: Rhône) **.FR. [49€]**
- Sancerre**, Domaine du Carrou, Roger 2021 **AB** (13,5% Cép: Sauvignon Blanc - Rég: Loire) **.FR. [50€]**
- Saint Joseph**, Fruit d'Avilleran, Francois Villard 2021 (13,5% Cép: Marsanne - Rég: Rhône) **.FR. [60€]**
- Condrieu Authentic**, Domaine Verzier 2019 **AB** (15% Cép: Viognier - Rég: Rhône) **.FR. [80€]**
- Pernand-Vergelesses**, Les Belles Filles, Henri De Villamont 2019 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [85€]**
- Puligny-Montrachet**, 1^{er} Cru la Garenne, Domaine Langoureau 2020 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [115€]**
- Meursault**, Clos du Cromain, Bitouzet-Prieur 2018 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [125€]**
- Saint Aubin 1^{er} Cru**, Les Frionnes, Joseph Colin 2020 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [155€]**

LE VIN ROSE

- Côtes-de-Provence AOP**, Le loup bleu, Puylopoubier 2022 (13% Cép: Cinsault, Grenache - Rég: Provence) **.FR. [36€]**
- Coteaux d'Aix-en-Provence AOP**, Les Beates 2021 **AB** (13% Cép: Grenache, Syrah, Cinsault - Rég: Provence) **.FR. [60€ Magnum]**

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 VINS ROUGES

- Mondeuse AOP**, Vieille vignes, Cave Chautagne 2020 (11,5% Cép: Mondeuse - Rég: Savoie) **.FR. [29€]**
- Côtes-du-Rhône Villages AOP**, Semaska 2020 (14,5% Cép: Syrah-Grenache - Rég: Rhone) **.FR. [29€]**
- Dogajolo Toscano IGT**, Carpineto 2020 (13,0% Cép: Sangiovese, Cabernet Franc - Rég: Toscana) **.IT. [30€ - 60€ *Magnum*]**
- Nero d'Avola DOC**, Terre di Giumara 2021 (13,5% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) **.IT. [32€]**
- Barbera d'Asti DOCG**, Vite Colte 2021 **AB** (13,5% Cép: Barbera - Rég: Piemonte) **.IT. [32€]**
- Alanera IGT**, Zenato 2019 (13,5% Cép : Corvina, Rondinella - Rég: Veneti) **.IT. [34€]**
- Fleurie AOP**, Grille-midi, Domaine Matray & filles 2021 (13% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [36€]**
- Primitivo IGP**, Spelonga 2020 (14% Cép: Primitivo - Rég: Puglia) **.IT. [38€]**
- Resistente contadino**, Monte dall'ora **AB 1L** (11,5% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [38€]**
- Château Cap Leon Veyrin**, Lustrac-médoc, Famille Meyre 2020 (14% Cép: Merlot, Cab sauv, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [38€]**
- Chianti DOCG**, Fattoria Majnoni Guicciardini 2021 **AB** (14,0% Cép : Sangiovese - Rég: Toscana) **.IT. [39€]**
- Morgon AOP**, Grand Cras, Domaine Gaget 2021 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [39€]**
- Polesio IGT**, Poderi San Lazzaro 2020 (14,0% Cép : Montepulciano, Sangiovese - Rég: Marche) **.IT. [39€]**
- Chinon AOC**, les Terrasses, Famille Lambert 2021 (14,5% Cép : Cabernet Franc - Rég: Loire) **.FR. [42€]**
- Fleurie**, La madone, Chanudet 2019 (12% Cép : Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [46€]**
- Syrah d'Auguste IGP**, Coteaux de Vienne, Semaska 2020 (14,5% Cép : Syrah - Rég: Rhone) **.FR. [48€]**
- Origine de Cht. Terre Forte**, Côtes du Rhône 2012 **SAB** (13,5% Cép: Grenache, Carignan, Syrah - Rég: Rhône Sud) **.FR. [49€]**
- Nebbiolo DOC**, Brezza Langhe 2022 **AB** (14% Cép : Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [49€]**
- Saint-Amour**, Domaine de Fa 2020 (13,5% Cép : Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [50€]**
- Etna Rosso DOC**, Alberto Graci 2020 (14,0% Cép: Nerello Mascalese - Rég: Sicilia) **.IT. [52€]**
- Bourgogne Hautes côtes de Beaune**, Charles Père et Fille, 2021 (13,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [55€]**
- Ripassa DOC**, Valpolicella Ripasso Zenato 2018 (14,0% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [59€]**
- Però IGT**, Marchesi di Montalto 2020 (13% Cép: Pino Nero Surmature - Rég: Lombardia) **.IT. [65€]**
- Mercurey**, Les 2 terres, Laurent Cognard 2021 (14,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [65€]**
- Barbaresco DOCG**, Icardi, Montubert 2017 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [75€]**
- Bramaterra DOC**, Giuseppe Barni, Tenuta Montespelta 2016 **AB** (14,5% Cép: Nebbiolo Croatina - Rég: Piemonte) **.IT. [80€]**
- Gevrey-Chambertin**, Alain Guyard 2017 (13% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [80€]**
- Château Poujeaux**, Moulis-en-médoc, Ph. Cuvelier 2020 (13,5% Cép: Cab sauv, Merlot, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [82€]**
- Barolo DOCG**, Icardi, Parej 2018 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [85€]**
- Côte-Rôtie**, La Germiné, Benjamin & David Duclaux 2020 (13,5% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [90€]**
- Château Chasse-Spleen**, Moulis-en-médoc, Villars Foubet 2020 (13,5% Cép: Cab sauv, Merlot, Verdot, Cab franc - Rég: Bordeaux) **.FR. [95€]**
- Amarone della Valpolicella DOCG**, Brigaldara, Cavalo 2015 (16% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [100€]**
- Côte-Rôtie**, Chateau de Montlys, Christophe Semaska 2019 (15% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [100€]**
- Château Pibran**, Pauillac 2018 (14% Cép: Cab Sauv, Merlot - Rég: Bordeaux) **.FR. [110€]**
- Vosne-Romanée**, Les Chalandins, 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€]**

...

LES COCKTAILS

Spritz [Aperol (orange), Aperitivo (orange-gentiane), Campari (orange rouge), Saint Germain (sureau), Limoncello] [9€]

Gin e tonic [Gin G'vine + tonic] [10€]

Disaronno Sour [Liqueur d'amande + sirop de sucre et jus de citron] [10€]

Espresso Martini [Vodka + Espresso + Borghetti] [12€]

Chambord Martini [Vodka + liqueur de framboise + citron] [12€]

Calvados Sour [Calvados + sirop de sucre + jus de citron] [12€]

Negroni [Gin G'vine, Vermouth rouge, Campari] [12€]

Mocktail Gimber [Jus gingembre, citron, eau pétillante] [8€]

LES APERITIFS

Bière blonde légère italienne, 1664 à 0,0% [5€ - 33cl]

Cidre Fils de pomme **AB**, **Poiré** Fils de pomme **AB** [6€ - 33cl]

Marsala aux œufs, Ricard, Pastis H.Bardouin, Picon, Vermouth Blanc, Vermouth Rouge [5€ - 4cl]

Kir, Communard [8€ - 12cl]

Kir Royal Prosecco [9€ - 12cl]

LES DIGESTIFS [4cl]

Arangiù, Calvados Drouin, Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Chouchenn d'Armor, Disaronno, Fine Bretagne, Eau de noix Serres, Get 27, Grappa di Brachetto, Limoncello di Sorrento, Montenegro, Nepéta, Clément VO [8€]

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

Calvados Camut - 12 ans d'âge, Classic Rum 2022 Silver Seal, Cognac Lheraud - Cuvée 20, La Favorite "Cœur de canne", Génépi Noir, Saint James - 2001 [15€]

Calvados Camut - 18 ans d'âge [19€]

LES SANS ALCOOL & BOISSONS CHAUDES

Symples **AB** [Infusion de plantes et de fruits] :

Verveine, lavande & Cerise - Saugé, sureau & pomme - Thym, menthe poivrée & citron [6€ - 33cl]

Thé glacé maison [6€]

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

Chinotto [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/Amaretto) [4€]

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

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

AB : Agriculture Biologique

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

...