



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

Vitello tonnato

Carpaccio de veau, sauce au thon et citron, concombre, sarrasin frit et petit condiment

Émietté de crabe, tomate confite, pignon de pin, olives

Réduction agrumes, herbes fraîches

PLATS

"Mezze maniche" sauce au bleu et noix *pâtes sèches artisanales*

Persillé du Beaujolais

Paleron de veau, pomme de terre mitraille et sucrose poêlée

Jus de viande

Daurade sébaste et garniture printanière

Émulsion ail et chips de pomme de terre

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

DESSERTS

Abricot cru et poêlé et biscuit "zaeti"

Chantilly

Crème prise façon yaourt et marmelade de rhubarbe

Granola

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. Carte 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 et pickles

Au diner

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

ENTRÉES

Jus de tomate et glace moutarde

Condiment tomate, céleri et pignon, copeaux de radis

“Sarde in saor” sardine frite puis marinées à l’aigre doux

Raisin et oignon rouge, mélange de salade et poutargue

“Carciofi alla romana”

Artichaut braisé, menthe, persil et ail, salade frisée, roquette et pecorino râpé

PLATS

“Risotto al ragù di coniglio e salvia”

Risotto de lapin cuit braisé, sauge et parmesan 16 mois

Mi-cuit de thon, tomate façon provençale, oignon nouveau et chips de pommes de terre

Marmelade de kumquat et salade d’herbes fraîches

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “Meilleur Ouvrier de France”

-

Gros chou crémeux rhubarbe, tartare fraise-framboise

Noix de pécan caramélisées

Tartelette chocolat miroir

Glace fromage blanc

Semifreddo vanille *parfait glacé*

Cerise et “sbrisolona” (biscuit originaire de Lombardie aux amandes)

Menu : Entrée + Plat + Fromage/Dessert => 38€
Entrée + Plat + Fromage + Dessert => 45€

A la carte : Entrée => 12€
Plat => 25€
Fromage/Dessert => 10€

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

** 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. Carte ticket restaurant uniquement le midi.

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

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

BOISSONS & VINS FINS DE FRAZARIN

LES PÉTILLANTS

- Prosecco DOC**, La Tordera, Saomi (11,5% Cép: Gléra - Rég: Veneto) **.IT. [39€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante rosato (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [42€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante bianco (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [42€]**
- Champagne Grand cru**, Lancelot Pienne, Blanc de Blanc 2020 (12,5% Cép : Chardonnay - Rég : Champagne) **.FR. [100€]**

LES VINS BLANCS

- L'Auratae IGP**, Vero sicilia 2022 **AB** (12,5% Cép: Catarratto, Pinot Grigio - Rég: Sicilia) **.IT. [26€]**
- Costières de Nîmes AOP**, Cuvée Romane, Meffre 2023 (12,5% Cép: Grenache blanc, Roussanne, Rolle - Rég: Rhône) **.FR. [30€]**
- Pipoli, Basilicata AOP**, Vigneti del vulture 2022 (13% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [34€]**
- Sylvaner AOP**, Les frères Engel 2021 **AB** (12,5% Cép: Sylvaner - Rég: Alsace) **.FR. [36€]**
- Paladin DOC**, Delle Venezie 2022 **AB** (13% Cép: Pinot Grigio - Rég: Veneto) **.IT. [36€]**
- Mâcon-Vinzelles AOC**, Les Arbillons 2022 (13% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [38€]**
- Jasmin IGT**, Firriato, Terre siciliane 2022 (12,5% Cép: Zibibbo - Rég: Sicilia) **.IT. [38€]**
- Saumur Blanc AOP**, Domaine de Rocheville 2021 **AB** (13% Cép: Chenin - Rég: Loire) **.FR. [40€]**
- Bourgogne AOP**, Les pierres dorées, Domaine Matray & filles 2021 (13% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [40€]**
- Groppolo DOC**, Colli di Luni Vermentino, Il Monticello 2022 (13% Cép: Vermentino - Rég: Liguria) **.IT. [42€]**
- Saint Véran AOC**, Les Arbillons 2022 **AB** (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [44€]**
- Chignin-Bergeron AOP**, Les Terrasses, Quénard 2022 (13,5% Cép: Bergeron/roussanne - Rég: Savoie) **.IT. [46€]**
- Etna bianco DOC**, Le Sabbie dell'Etna, Firriato 2022 (13% Cép: Carricante, Catarratto - Rég: Sicilia) **.IT. [48€]**
- Saint-Péray AOC**, Les Pins, Domaine Bernard Gripa 2021 (13,0% Cép: Marsanne, Roussanne - Rég: Rhône) **.FR. [52€]**
- Saint Joseph**, Fruit d'Avilleran, Francois Villard 2021 (13,5% Cép: Marsanne - Rég: Rhône) **.FR. [60€]**
- Pouilly-Fuissé 1^{er}cru AOP**, Sur la roche, Philippe Charmond 2021 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [60€]**
- Biancoviola IGP**, Aldo Viola, Terre siciliane 2022 **AB** (13% Cép: Catarratto, Grillo - Rég: Sicilia) **.IT. [62€]**
- Lugana Riserva DOC**, Sergio Zenato 2020 (13,5% Cép: Trebbiano - Rég: Veneto) **.IT. [72€]**
- Condrieu Authentic**, Domaine Verzier 2019 **AB** (15% Cép: Viognier - Rég: Rhône) **.FR. [80€]**
- Pernand-Vergelesses**, Les Belles Filles, Henri De Villamont 2020 (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

- Muse by Montine IGP Méditerranée** (13% Cép: Syrah, 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 2022 (11,5% Cép: Mondeuse - Rég: Savoie) **.FR. [29€]**
- Côtes-du-Rhône Villages AOP**, Semaska 2021 (14,5% Cép: Syrah-Grenache - Rég: Rhone) **.FR. [29€]**
- Le Rendez-Vous des Acolytes**, Leriche 2021 **AB** (12,5% Cép: Grenache - Rég: Ardèche) **.FR. [30€]**
- Barbera d'Asti DOCG**, Vite Colte 2022 **AB** (13,5% Cép: Barbera - Rég: Piemonte) **.IT. [32€]**
- Alanera IGT**, Sergio Zenato 2020 (13,5% Cép: Corvina, Rondinella - Rég: Veneti) **.IT. [34€]**
- Nero d'Avola DOC**, Terre di Giumara 2021 (13,5% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) **.IT. [36€]**
- Chianti DOCG**, Fattoria Majnoni Guicciardini 2022 **AB** (14,0% Cép: Sangiovese - Rég: Toscana) **.IT. [38€]**
- Château Cap Leon Veyrin**, Lustrac-médoc, Famille Meyre 2020 (14% Cép: Merlot, Cab sauv, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [38€]**
- Chinon AOC**, les Terrasses, Famille Lambert 2022 (14,5% Cép: Cabernet Franc - Rég: Loire) **.FR. [39€]**
- Primitivo IGP**, Spelonga 2020 (14% Cép: Primitivo - Rég: Puglia) **.IT. [40€]**
- Morgon AOP**, Grand Cras, Domaine Gaget 2021 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [42€]**
- Grignolino DOC**, Morando Silvio 2022 **AB** (13% Cép: Grignolino - Rég: Piemonte) **.IT. [44€]**
- Poliziano DOC**, Rosso di Montepulciano 2021 **AB** (14% Cép: Montepulciano - Rég: Toscana) **.IT. [46€]**
- Bourgogne Hautes-côtes de Nuits**, Domaine Bonnardot 2022 (12,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [46€]**
- Origine de Cht. Terre Forte**, Côtes du Rhône 2015 **AB** (13,5% Cép: Grenache, Carignan, Syrah - Rég: Rhône Sud) **.FR. [48€]**
- Fleurie**, La Madone, Chanudet 2021 (12% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [49€]**
- Syrah d'Auguste IGP**, Côteaux de Vienne, Semaska 2021 (14,5% Cép: Syrah - Rég: Rhone) **.FR. [50€]**
- Nebbiolo DOC**, Brezza Langhe 2022 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [52€]**
- Etna Rosso DOC**, Alberto Graci 2021 (14,0% Cép: Nerello Mascalese - Rég: Sicilia) **.IT. [56€]**
- Però IGT**, Marchesi di Montalto 2020 (13% Cép: Pino Nero Surmature - Rég: Lombardia) **.IT. [62€]**
- Ripassa DOC**, Valpolicella Ripasso, Sergio Zenato 2019 (14,0% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [68€]**
- Mercurey**, Les 2 terres, Laurent Cognard 2022 (14,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [69€]**
- Saint-Amour**, Domaine de Fa, Antoine & Maxime Graillot 2022 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [69€]**
- Château Poujeaux**, Moulis-en-médoc, Ph. Cuvelier 2020 (13,5% Cép: Cab sauv, Merlot, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [79€]**
- Barolo DOCG**, Icardi, Parej 2018 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [85€]**
- Côte-Rôtie**, La Germine, 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€]**
- Barbaresco DOCG**, Castello di Verduno 2018 (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [100€]**
- Côte-Rôtie**, Chateau de Montlys, Christophe Semaska 2020 (15% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [100€]**
- Aloxe-Corton**, Cachat-Ocquidant 2022 (13,5% Cép: Pinot noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [105€]**
- Château Pibran**, Pauillac 2018 (14% Cép: Cab Sauv, Merlot - Rég: Bordeaux) **.FR. [110€]**
- Amarone della Valpolicella DOCG**, Brigaldara, Cavalò 2015 (16% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [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€]**

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), Limoncello, Cynar (artichaut) **[9€]**

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

Gin Tonic [Gin G'vine + tonic] **[10€]**

Chartreuse Tonic [Chartreuse verte ou jaune + tonic] **[12€]**

Espresso Martini [Vodka + Espresso + liqueur de café Borghetti] **[12€]**

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

Calvados Sour [Calvados Camut 6 ans+ sirop de sucre + jus de citron] **[12€]**

Negroni [Gin G'vine + Vermouth rouge + Campari] **[13€]**

-

Mocktail Gimber [Gingembre, ananas et fruit de la passion, citron, eau pétillante] **[8€]**

Thé glacé Gimber [Thé glacé +gingembre, ananas et fruit de la passion] **[8€]**

Thé glacé maison **[6€]**

LES APERITIFS

Bière blonde légère italienne, 1664 sans alcool 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, 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], Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Cognac Lheraud VSOP, La Favorite "Cœur de canne", Grand Brulot [Cognac et liqueur de Café], Népita glaciale Feli'geto, Menthe poivrée Jacoulot, Pistacchio, Poire Prisonnière Manguin, J.M VSOP **[10€]**

Calvados Camut - 12 ans d'âge, Chartreuse MOF, Classic Rum 2022 Silver Seal, Cognac Lheraud - Cuvée 20, Génépi Noir, Marc de Bourgogne 13 ans Jacoulot **[15€]**

Calvados Camut - 18 ans d'âge **[19€]**

LES SANS ALCOOL & BOISSONS CHAUDES

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

Verveine, lavande & cerise – Sauge, sureau & pomme **[6€ - 33cl]**

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* **[2,20€]**

Café Double "*Doppio*" **[4,20€]**

Café Arrangé "*Corretto*" (Café + Grappa/Amaretto) **[4,50€]**

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

Infusion: Verveine-Citronnée, Menthe Poivrée, Gingembre Citron, Orange Cranberry Hibiscus **[4,50€]**

AB : Agriculture Biologique

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

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**