



# 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

#### Salade de thon, pickles d'oignons, tomates séchées, olives et copeaux de parmesan

Mélange de salades, thon à l'huile maison et cébette

#### Oeuf poché et petits pois à la française

Petit pois frais, sucrine, lardon, crouton et émulsion à l'ail

### PLATS

#### "Gnocchetti sardi alla sorentina" *Pâte sèche artisanale*

Sauce tomate-basilic et bufala

#### Maigre de Corse et purée de carotte

Salade de carotte-cumin, jus iodé et gingembre

#### "Scaloppina di pollo impanata e fontina" *Escalope de volaille panée et fromage*

Pomme de terre grenaille et ciboulette

### FROMAGES

#### Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

### DESSERTS

#### Coupe de fraises et "paste di meliga" *Biscuit typique du piémont à base de farine de maïs*

Glace vanille

#### "Bonèt delle langhe" *Flan crémeux au chocolat typique du piémont*

Chantilly et noisettes concassées

PÂTES	=> 14€
PLAT VIANDE OU POISSON	=> 17€
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-Romagna ; 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

## Au diner

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

### ENTRÉES

#### **"Vitello tonnato"** *Carpaccio de veau*

Sauce au thon, câpres, citron, salade concombre et croûtons

#### **Asperge verte rôtie, siphon citron et capocollo nero**

Condiment noisette-asperge-mimosas d'œuf

#### **Moules marinières et fondue de poireaux**

Émulsion iodée persillée, tuile sarrasin et œuf de hareng

### PLATS

#### **"Taglierini aglio orsino, pioppi e pomodorini"** *Pâte longue fraîche faites maison*

Pesto à l'ail des ours, tomates cerises rôties, champignons et parmesan

#### **Navarin d'agneau et légumes printaniers** *Ragoût tomate d'agneau*

Carotte, oignon nouveau, petit pois, pomme de terre grenaille, crumble salé et jus de braisage

### FROMAGES & DESSERTS

#### **Sélection de fromages affinés**

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

-

#### **Gros chou ganache pistache-chocolat blanc**

Pistache concassée et coulis de fruits rouges

#### **Financier et tartare de fraises**

Chantilly vanille et sorbet aux herbes

#### **Coulant au chocolat**

Glace vanille

**Menu** : Entrée + Plat + Fromage/Dessert => 39€  
Entrée + Plat + Fromage + Dessert => 46€

**A la carte** : Entrée => 13€  
Plat => 25€  
Fromage/Dessert => 11€

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

*\* Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farines Biologique, Mulino Marino, Emilia-Romagna ; 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*

\*\*\*

## 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. [110€]**

### LES VINS BLANCS

- L'Auratae IGP**, Vero sicilia 2023 **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 2023 (13% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [34€]**
- Sylvaner AOP**, Les frères Engel 2023 **AB** (12,5% Cép: Sylvaner - Rég: Alsace) **.FR. [36€]**
- Paladin DOC**, Delle Venezie 2023 **AB** (13% Cép: Pinot Grigio - Rég: Veneto) **.IT. [36€]**
- Mâcon Milly-Lamartine 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€]**
- Viré-Clessé AOP**, Le chai Duchet 2021 (13% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [39€]**
- Saumur Blanc AOP**, Domaine de Rocheville 2023 **AB** (13% Cép: Chenin - Rég: Loire) **.FR. [40€]**
- Bourgogne AOP**, Les pierres dorées, Domaine Matray & filles 2022 (13% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [40€]**
- Saint Véran AOC**, Les Arbillons 2023 **AB** (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [44€]**
- Chignin-Bergeron AOP**, Les Terrasses, Quénard 2023 (13,5% Cép: Bergeron/roussanne - Rég: Savoie) **.IT. [48€]**
- Etna bianco DOC**, Le Sabbie dell'Etna, Firriato 2023 (13% Cép: Carricante, Catarratto - Rég: Sicilia) **.IT. [48€]**
- Mâcon AOP**, Le chai Duchet 2022 (12% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [59€ Magnum]**
- Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup>cru AOP**, Sur la roche, Philippe Charmond 2022 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [60€]**
- Biancoviola IGP**, Aldo Viola, Terre siciliane 2022 **AB** (13% Cép: Cataratto, Grillo - Rég: Sicilia) **.IT. [62€]**
- Saint Joseph**, Fruit d'Avilleran, Francois Villard 2022 (13,5% Cép: Marsanne - Rég: Rhône) **.FR. [65€]**
- Lugana Riserva DOC**, Sergio Zenato 2021 (13,5% Cép: Trebbiano - Rég: Veneto) **.IT. [72€]**
- Pernand-Vergelesses**, Les Belles Filles, Henri De Villamont 2020 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [85€]**
- Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup>cru**, La Garenne, Domaine Langoureau 2020 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [115€]**
- Meursault**, Clos du Cromain, Bitouzet-Prieur 2022 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [125€]**
- Saint Aubin 1<sup>er</sup> 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€]**

**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*

♦♦♦

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

## LES VINS ROUGES

- Mondeuse AOP**, Vieille vignes, Cave Chautagne 2022 (11,5% Cép: Mondeuse - Rég: Savoie) **.FR. [29€]**
- Côtes-du-Rhône Villages AOP**, Semaska 2022 (14,5% Cép: Syrah-Grenache - Rég: Rhone) **.FR. [29€]**
- Le Rendez-Vous des Acolytes**, Leriche 2022 **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 2022 (13,5% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) **.IT. [36€]**
- Château Cap Leon Veyrin**, Lustrac-médoc, Famille Meyre 2020 (14% Cép: Merlot, Cab sauv, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [38€]**
- Primitivo IGP**, Spelonga 2022 (14% Cép: Primitivo - Rég: Puglia) **.IT. [40€]**
- Morgon AOP**, Grand Cras, Domaine Gaget 2023 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [42€]**
- Grignolino DOC**, Morando Silvio 2023 **AB** (13% Cép: Grignolino - Rég: Piemonte) **.IT. [44€]**
- Moulin-à-Vent AOC**, Château du Moulin-à-Vent 2022 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [44€ Magnum 80€]**
- Poliziano DOC**, Rosso di Montepulciano 2022 **AB** (14% Cép: Montepulciano - Rég: Toscana) **.IT. [46€]**
- Bourgogne Hautes-côtes de Nuits**, Domaine Bonnardot 2023 (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 2022 (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 2021 (13% Cép: Pino Nero Surmature - Rég: Lombardia) **.IT. [62€]**
- Saint-Amour**, Domaine de Fa, Antoine & Maxime Graillet 2022 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [65€]**
- Ripassa DOC**, Valpolicella Ripasso, Sergio Zenato 2020 (14,0% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [68€]**
- Mercurey**, Les 2 terres, Laurent Cognard 2023 (14,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [69€]**
- Château Poujeaux**, Moulis-en-médoc, Ph. Cuvelier 2020 (13,5% Cép: Cab sauv, Merlot, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [79€]**
- Côte-Rôtie**, La Germinie, 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<sup>er</sup> 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*

\*\*\*

*Soyez épicurien, devenez FRAZARIN*

## LES COCKTAILS

**Spritz** [Aperol (orange), Aperitivo (orange-gentiane), Campari (orange rouge), Saint Germain (sureau), Limoncello, Cynar (artichaut)] **[10€]**

**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] **[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 <sup>[4cl]</sup>

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, Grand Brulot [Cognac et liqueur de Café], Menthe poivrée Jacoulot, Poire Prisonnière Manguin, J.M VSOP, Rhum au safran de l'Escalette FR **[10€]**

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

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

## LES SANS ALCOOL & BOISSONS CHAUDES

Symples **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]

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**