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
BISTROT FRANCO ITALIEN

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

"Velouté parmentier" *Soupe chaude de pomme de terre et poireau*
Condiment pomme de terre, ciboulette et œuf de hareng

Œuf parfait et petits pois à la française
Petit pois frais, sucrine, lardon, croûton et émulsion à l'ail

PLATS

"Mezze maniche n'duja e pomodoro" *Pâte sèche artisanale*
Ragoût tomaté de chair à saucisse pimentée et mozzarella di bufala

Maigre de Corse et purée de carotte
Salade de carotte-cumin, jus iodé et gingembre

"Salade Caesar" *Volaille cuite sous vide, sauce anchois-parmesan*
Salade romaine grillée, copeaux de parmesan et voile de pancetta

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*
Sorbet citron

"Torta barozzi" *Gâteau au chocolat et marc de café typique de la ville de Vignola, Modène*
Chantilly mascarpone

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

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

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-mimosa d'œuf

Moules marinières et fondue de poireaux
Émulsion iodée persillée, tuile sarrasin et œuf de hareng

PLATS

"Taglerini 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 tomaté 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€	A la carte : Entrée	=>13€
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	=> 46€	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

♦♦♦

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

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€]**

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€]**

Saumur Blanc AOP, Domaine de Rocheville 2023 **AB** (13% Cép: Chenin - Rég: Loire) .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 1er 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 1er 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 1er 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***

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

LES VINS ROUGES

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 2021 (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, Listrac-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 Graillot 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€]**
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 2022 (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, Cavalo 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 1er 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

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

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 [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, 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***