



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

"Arancini al bleu" *Boule de risotto au bleu de Gex, panée et frite*

Tomato relish et mélange de salades

"Tomate et moutarde"

Condiment tomate, concombre pickles et sarrasin soufflé, crème moutarde et jus de tomate glacé

PLATS

"Spaghetti zucchini e zafferano" *Pâte sèche artisanale*

Crème de courgette, safran, pignons de pin et parmesan

Joue de raie, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Émulsion n'duja ; chair à saucisse pimentée et herbes fraîches

Tartare de bœuf assaisonné ; câpres, cornichons, herbes fraîches et sauce cocktail

Pommes de terre grenailles et échalotes confites

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

DESSERTS

"Semifreddo vaniglia e fragole"

Parfait glacé à la vanille et fraises fraîches

Tartelette rhubarbe, crémeux d'amande

Glace pistache

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

"Mondeghili" *Boulettes de veau, mortadelle, persil, citron et parmesan*

Tomate en aigre-doux, mélange de salades

"Burratina e zucchine alla scapece" *Recette typique de la région de Campanie*

Condiment courgette ail-menthe-vinaigre, courgette trompette, échalotte et tomate confites, crumble et copa

"Sarde in saor" *filet de sardine mariné en aigre doux*

Oignons marinés, raisins secs et salade de roquette

PLATS

"Ravioli cacio e ricotta" *Ravioli frais maison*

Ravioli de caciocavallo, ricotta fraîche, pesto de basilic-menthe-roquette et aubergine frite

Pissaladière et thon snacké

Tarte fine oignon et olive, condiment poivrons confits-thym-ail frit et siphon hollandaise

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

-

Gros chou praliné amande-noisette

Caramel au beurre salé et noisettes caramélisées

"Torta Barozzi" *Gâteau moelleux au chocolat, amande, café et rhum, typique de la ville de Modène*

Crème mascarpone et coulis de fruits rouges

Abricot poêlé au marsala et glace au lait

Biscuit sbrisolona *Biscuit à base de farine de maïs, amande, zestes d'orange et citron*

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

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. [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 1^{er}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: Catarratto, Grillo - Rég: Sicilia) **.IT. [62€]**
- Saint Joseph**, Fruit d'Avillan, 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^{er}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^{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€]**

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

- 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, 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€]**
- 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 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)] **[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**