



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

"Tigella modenese" Petit pain rond originaire de Modène

Rillettes de haddock fumé, salade de choux vinaigré

"Canederli tirolesi" boulette de pain originaire du Tyrol

Boulette de ciabatta, speck, oignon et persil, bouillon de queue de bœuf et parmesan

PLATS

"Troffie al bleu" Pâtes sèches artisanales

Sauce au persillé du Beaujolais, purée de poire et noix

"Ragù di vitello e polenta"

Sauté de veau tomate et polenta parmesan-citron

Brandade de poisson, pomme de terre, thym et ail

Emulsion nduja (saucisse piquante de Calabre)

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

DESSERTS

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat

Amandes effilées

Gâteau aux pommes façon grand-mère

Crème anglaise

PÂTES	=> 15€
PLAT VIANDE OU POISSON	=> 18€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 22€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 27€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	=> 32€

** 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

Au diner

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

ENTRÉES

"Passatelli in brodo" *pâtes à base de chapelure de pain parmesan et œuf*

Tuile parmesan et bouillon corsé

Croque queue de bœuf et Comté 16 mois

Cèleri rémoulade, condiment pomme granny-smith et noix, gel de bouillon bœuf

Poireaux vinaigrette, truite marinée façon gravlax et œuf mimosa

Poutargue et œuf de truite

PLATS

"Risotto ai funghi e fontina "

Risotto aux champignons (*shiitaké, champignon de paris et cèpes séchés*), fontina et persil

Joue de bœuf façon bourgignonne, guanciale et oignons grelots

Chapelure, jus de braisage et purée de pomme de terre

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

-

Gros chou crème mascarpone praliné noisette

Noisettes caramélisées

Tarte chocolat

Sorbet framboise

Poire pochée au vin rouge et sbrisolona *biscuit aux amandes originaire de Lombardie*

Glace Maïs

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

Entrée + Plat + Fromage + Dessert => 46€

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

A la carte : Entrée => 13€

Plat => 25€

Fromage/Dessert => 11€

** 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€]**
- 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€]**
- Cheverny AOP**, Hervé Villemade 2023 **AB** (12,0% Cép: Sauvignon blanc, chardonnay - Rég: Loire) **.FR. [42€]**
- 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'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^{er} cru**, La Garenne, Domaine Langoureau 2020 (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [115€]**
- Meursault**, Clos du Comain, 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

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€]**
- Primitivo IGP, Spelunga 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€]**
- 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€]**
- 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-Occident 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€]**

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 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,

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