



## 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

#### Hareng pomme à l'huile

Pommes de terre vinaigrées, hareng en dés et en siphon, pickles de carottes et échalotes, herbes fraîches

#### "Tigella pollo e cavalo rosso" *petit pain rond originaire de Modène*

Emietté de poulet, mayonnaise et estragon, salade de chou rouge au balsamique blanc

### PLATS

#### "Maccheroni salsa funghi e noci, parmigiano" *pâtes sèches artisanales*

Pâtes sauce champignons et noix, parmesan

#### "Scaloppine di pollo alla pizzaiola"

Escalope de volaille cuite basse température, sauce tomate-basilic et bufala DOP, potimarrons et oignons rouges rôties

#### Filet de maigre, purée de chou-fleur et sauce cresson

Condiment chou-fleur, noisettes et graines de sarrasin

### FROMAGES

#### Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

### DESSERTS

#### Gâteau à l'orange et réduction aux agrumes

Glace au lait

#### "Bignè ricotta e uvetta"

Beignet ricotta et raisins secs, chantilly vanille et sauce chocolat

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

• • •

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**

## Au diner

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

### ENTRÉES

#### "Minestrone di verdure" et copeaux de foie gras

Épeautre, légumes d'hiver et bouillon, chou kale frit

#### Cèleri rôti, condiment lardons et oignons grelots, sauce parmesan-céleri

Emulsion au lard et chips de céleri

#### "Insalata di finicchio e arancia"

Carpaccio orange sanguine, salade de fenouil et dés de saumon mariné

Vinaigrette aux agrumes, olives séchées et poutargue

### PLATS

#### "Pappardelle al ragù di cinghiale" *pâtes fraîches maison*

Ragoût tomaté de sanglier, persil et parmesan

#### Aile de raie à la grenobloise et écrasé de pommes de terre

Citron, câpre, persil et beurre

### FROMAGES & DESSERTS

#### Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

#### Gros chou ganache pistache-chocolat blanc

Coulis de fruits rouges et pistaches concassées

#### "Il Baba" condiment pomme-agrumes

Chantilly mascarpone vanille

#### Tartelette citron et sablé zaëti

Gel citron-vert-basilic et Meringue

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€]

**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<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 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*

•••

## LES VINS ROUGES

**Côtes-du-Rhône Villages AOP**, Semaska 2022 (14,5% Cép: Syrah-Grenache - Rég: Rhône) .**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**, 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€]**

**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: Rhône) .**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 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, Cavallo 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€]**

**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

**Bièvre** 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*

• • •