



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 façon périgourdine

Mélange de salades, canard séché maison, œuf en mimosa, noix, copeaux de foie gras et vinaigrette

"Licurdia" *Soupe à l'oignon originaire de Calabre*

Soupe à l'oignon rouge et basilic, bouillon de volaille, crumble chapelure et pecorino, chips de basilic

PLATS

"Fregola sarda aglio orsino" *pâtes sèches artisanales*

Fregola sarde, ail des ours, parmesan et roquette

"Bracirole alla pugliese"

Paleron roulé, persil, ail, pecorino et pancetta en ragoût, pommes de terre sautées et sucrine

Saumon à cru, taboulé sarrasin, concombre, tomate confite et olive

Vinaigrette citron et mélange d'herbes fraîches

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

DESSERTS

"Torta barozzi" *gâteau au chocolat originaire d'Émilie-Romagne*

Gâteau au chocolat, café et rhum, chantilly mascarpone et coulis de fruits rouges

Riz au lait

Caramel et riz soufflé

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

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

“Tartare alla gressonara”

Tartare de veau assaisonné avec citron, ciboulette, huile d'olive, crème légère à l'anchois, amandes et roquette

Crêpe Vonassienne, émietté de crabe assaisonné

Crème légère au raifort et concombre acidulé

Asperges vertes rôties, siphon citron et capocollo nero di troia

Condiment asperges, noisettes et échalotes, salades d'herbes fraîches

PLATS

“Fettuccine al carciofo” *pâtes fraîches maison*

Crème d'artichauts et artichauts à l'huile, chapelure de focaccia

Magret de canard cuit basse température, embeurrée de chou rouge au vinaigre de cidre

Pommes rôties, condiment chou de Bruxelles et grenade, jus de viande

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “Meilleur Ouvrier de France”

-

Gros chou chantilly mascarpone et amarena

Pignons sablés

Crèmeux citron, pommes caramélisées et gel citron vert

Biscuit streusel noisettes et coulis de fruits rouges

Tarte chocolat fondant

Sorbet framboise

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 macerato (11,5% Cép: Pinot noir - Rég: Trentino) **.IT. [42€]**
- Furlani**, Macerato, Vino spumante alpino (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 2024 **AB** (11% Cép: Catarratto, Pinot Grigio - Rég: Sicilia) **.IT. [28€]**
- Costières de Nîmes AOP**, Cuvée Romane, Meffre 2024 (12% Cép: Grenache blanc, Roussanne, Rolle - Rég: Rhône) **.FR. [30€]**
- Pipoli, Basilicata AOP**, Vigneti del vulture 2024 (12,5% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [34€]**
- Paladin DOC**, Delle Venezie 2024 **AB** (12,5% Cép: Pinot Grigio - Rég: Veneto) **.IT. [36€]**
- Mâcon-Vinzelles AOC**, Les Arbillons 2023 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [38€]**
- Saumur Blanc AOP**, Domaine de Rocheville 2023 **AB** (12,5% 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 2023 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [60€]**
- Saint Joseph**, Fruit d'Avillera, 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 (12,5% 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 2023** (14% 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 2024 AB** (13,5% Cép: Barbera - Rég: Piemonte) **.IT. [32€]**
- Alanera IGT, Sergio Zenato 2022** (14% 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, Cantina Spelonga 2022** (14% Cép: Primitivo - Rég: Puglia) **.IT. [40€]**
- Morgon AOP, Grand Cras, Domaine Gaget 2023** (13% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [42€]**
- Grignolino DOC, Morando Silvio 2024 AB** (12,5% Cép: Grignolino - Rég: Piemonte) **.IT. [44€]**
- Poliziano DOC, Rosso di Montepulciano 2023 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 2024** (13% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [49€]**
- Syrah d'Auguste IGP, Côteaux de Vienne, Semaska 2022** (14% Cép: Syrah - Rég: Rhone) **.FR. [50€]**
- Etna Rosso DOC, Alberto Graci 2023** (14,5% Cép: Nerello Mascalese - Rég: Sicilia) **.IT. [56€]**
- Però IGT, Marchesi di Montalto 2021** (14,5% 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** (13% 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€]**
- Barbaresco DOCG, Icardi, Montubert 2021 AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [85€]**
- Château Chasse-Spleen, Moulis-en-médoc, Villars Foubet 2020** (13,5% Cép: Cab sauv, Merlot, Verdot, Cab franc - Rég: Bordeaux) **.FR. [95€]**
- Côte-Rôtie, Château de Montlys, Christophe Semaska 2022** (13,5% 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€]**
- 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€]

-

Soda Lime menthe [Citron, menthe fraîche et eau pétillante] [4€]

Fizzy Mango [Mangue, citron, sirop de sucre et eau pétillante] [8€]

Fragola Frizzante [Fraise, pomme, citron, sirop de sucre, menthe fraîche et eau pétillante] [8€]

Gimber Spécial [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€]

MOCKTAILS

(Sans alcool)

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, Génépi Noir [19€]

LES SANS ALCOOL & BOISSONS CHAUDES

Symphes **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€]
