



# 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

**"Crescione romagnolo"** *Chausson cuit à la poêle, typique de la région Romagne*

Ecrasé de pommes de terre, tomate, taleggio et mélange de salade

**"Fiore di zucca" fleur de courgette frite, farce mozzarella et anchois**

Courgettes acidulées

### PLATS

**"Rigatoni alla norma"** *pâtes sèches artisanales*

Sauce tomate, basilic, ail, aubergine frite et ricotta fumée

**Tartare de bœuf assaisonné et salade de tomates**

Câpre, cornichon, oignon, persil, cerfeuil et estragon

**Lieu noir poêlé et fondue de poireaux**

Beurre blanc à la verveine et chips de pommes de terre

### FROMAGES

**Sélection de fromages affinés**

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

### DESSERTS

**Panacotta et fraises fraîches**

Coulis de fruits rouges

**Pêche jaune et biscuit sbrisolona** *biscuit aux amandes et zests d'agrumes originaire de Lombardie*

Glace au lait

PÂTES ==> 15€

PLAT VIANDE OU POISSON ==> 18€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT ==> 23€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT ==> 28€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT ==> 33€

*\* 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**

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

#### Jus de tomates anciennes servi frais et glace moutarde

Condiment tomate et concombre pickles, chapelure de focaccia

#### Burratina DOP des Pouilles, melon charentais et bresaola *charcuterie de bœuf*

Roquette, crumble salé et réduction de balsamique

#### "Mondeghili" Polpette de veau, mortadelle, persil et citron confit

Tomate en aigre doux et mélange de salade

### PLATS

#### "Ravioli ricotta e melanzana" *Ravioli frais maison*

Farce ricotta et aubergine, pesto menthe-basilic-roquette, pangrattato et parmesan 16 mois

#### Pissaladière, tarte Brisée, thon snacké, oignons et olives

Condiment poivrons confits, thym et ail frit, vinaigrette aux herbes

### FROMAGES & DESSERTS

#### Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

#### Gros chou crème mascarpone au romarin et abricot frais

Coulis d'abricots et amandes concassées

#### "Pesca al forno e amaretti" pêche rôtie au four et biscuit amaretti

Glace vanille et réduction de porto

#### Sorbet aux herbes, siphon fromage blanc et fraises fraîches

Biscuit streusel cacao *biscuit au beurre et cacao originaire d'Alsace*

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<sup>er</sup> cru AOP**, Sur la roche, Philippe Charmond 2023 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [60€]**
- 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 1<sup>er</sup> 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, Chateau 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<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€]

-

**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

Symphles **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€]

\*\*\*