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***

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

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

Terrine de cochon, foie de volaille, lard de Colonnata et champignons
Mélange de salades et pickles

Moules marinières et fondue de poireaux
Emulsion iodée pimentée

PLATS

"Maccheroni crema di zucca e pancetta" *pâtes sèches artisanales*
Crème et graines de courge, pancetta et parmesan 16 mois

Daurade sébaste, purée et chips de panais
Chapelure salée et émulsion livèche

Saucisson chaud pistaché et ragoût de lentilles
Sauce moutarde

FROMAGES

Sélection de fromages affinés
Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

DESSERTS

Gâteau à l'orange et nage d'agrumes
Sorbet orange sanguine

« Bonèt delle Langhe » *Flan crémeux au chocolat avec éclats d'amaretti*
Noisettes, chantilly au mascarpone et caramel

PÂTES	=> 15€
PLAT VIANDE OU POISSON	=> 19€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 25€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 29€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	=> 34€

** Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farines Biologique, Mulino Marino, Piemonte ; 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**

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

Au diner

La carte est faite MAISON et évolue à la guise du chef

Pour accompagner l'apéro : Arancini 4€ ou Assiette de charcuterie 10€

ANTIPASTI / Entrée

Terrine de cochon, foie de volaille, lard de Colonnata et champignons
Pickles, sucrine poêlée et glace moutarde

Velouté de topinambour et copeaux de foie gras
Condiment topinambour, châtaigne, échalote, ciboulette et chips de topinambour

Espadon à cru, betteraves rôties et en pickles
Ricotta à l'estragon, vinaigrette au miel, noisettes et salade d'herbes fraîches

PRIMO / Plat

"Taglierini al nero di seppia, calamari e bisque di pesce" *pâtes fraîches maison*
Taglierini à l'encre de seiche liée à la soupe de poisson et encornets en persillade

SECONDO / Plat

Pot-au-feu de paleron de bœuf et légumes d'hiver
Chou acidulé, moutarde à l'ancienne et toast à la moelle

FORMAGGIO E DOLCI / Fromage et Desserts

Sélection de fromages affinés
Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

-

Gros choux crémeux citron
Gel citron vert-basilic et pignons sablés

Coulant au chocolat
Glace vanille

Pomme rôtie, émulsion au foin et biscuit streusel noisette cannelle
Compote de pommes et coulis de fruits rouges

Menus :

À l'Italienne en 4 temps : Choix de l'Entrée + Pâte/Risotto + Plat + Choix du Fromage/Dessert => 52€
À la Française en 3 temps : Entrée + Pâte/Risotto ou Plat + Fromage ou Dessert => 40€
Menu + Fromage => +7 €

A la carte : Entrée=>14€ Plat=>25€ Fromage/Dessert=>11€

** Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farines Biologique, Mulino Marino, Piemonte ; 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**

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

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 2021 (12,5% Cép : Chardonnay - Rég : Champagne) .FR. [**110€**]

LES VINS BLANCS

L'Auratae IGP, Vero sicilia 2025 **AB** (11% Cép: Catarratto, Pinot Grigio - Rég: Sicilia) .IT. **[28€]**

Vignoble Simian AOP, La Combe des Avaux 2025 (13% Cép: Grenache Blanc – Clairette - Picpoul - Rég: Rhône) **.FR. [33€]**

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 Milly-Lamartine AOC, Les Arbillons 2024 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) .FR. **[38€]**

Saumur Blanc AOP, Domaine de Rocheville 2025 **AB** (12,5% Cép: Chenin - Rég: Loire) .FR. **[40€]**

Sanromè, Terre Alfieri DOCG, Casina Vèngore, 2023 **AB** (13,5% Cép: Arneis - Rég: Piemonte) .IT. **[40€]**

Cheverny AOP, Hervé Villemade 2024 **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 2025 (13,5% Cép: Bergeron/roussanne - Rég: Savoie) .IT. **[48€]**

Etna bianco DOC, Le Sabbie dell'Etna, Firriato 2024 (13% Cép: Carricante, Catarratto - Rég: Sicilia) .IT. **[48€]**

Mâcon AOP, Le chai Duchet 2022 (12% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) .FR. **[59€ Magnum]**

Pouilly-Fuissé 1ercru 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 2022 (13,5% Cép: Trebbiano - Rég: Veneto) .IT. **[80€]**

Pernand-Vergelesses, Les Belles Filles, Henri De Villamont 2020 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) .FR. **[85€]**

Puligny-Montrachet 1ercru, 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 (12,5% Cép: Syrah, Cinsault, Grenache - Rég: Provence).FR. **[36€]**

AB : Agriculture Biologique ***Présence de sulfite*** / Verre 12cl – bouteille 75cl
Prix net – Service compris // L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

♦♦♦

Soyez épicurien, devenez ***FRAZARIN***

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

LES VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône Villages AOP, Semaska 2024 (14% Cép: Syrah-Grenache - Rég: Rhone) .FR. **[29€]**
Le Rendez-Vous des Acolytes, Leriche 2023 **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, Il passo verde sicilia **AB** 2023 (13% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) .IT. **[36€]**
Primitivo IGP, Cantina Spelonga 2023 (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 2024 **AB** (14% Cép : Montepulciano - Rég: Toscana) .IT. **[46€]**
Bourgogne Hautes-côtes de Nuits, Domaine Bonnardot 2025 (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 2023 (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 Graillot 2022 (13,5% Cép : Gamay - Rég: Beaujolais) .FR. **[65€]**
Ripassa DOC, Valpolicella Ripasso, Sergio Zenato 2021 (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 1er Cru AOP, Les Chaponnières, Domaine Parent 2018 **AB** (13,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) .FR. **[155€]**

10 vins du moment : verre de 12 cl	=> 7€ ou 8€
Accord Mets & Vins : 3 verres de 8 cl	=> 20 €
Accord Mets & Vins : 4 verres de 8 cl	=> 25 €

AB : Agriculture Biologique ***Présence de sulfite*** / Verre 12cl – bouteille 75cl
Prix net – Service compris // L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

♦♦♦

Soyez épicurien, devenez ***FRAZARIN***

FRAZARIN
BISTROT FRANCO ITALIEN

LES COCKTAILS

Spritz [Aperol (orange), Aperitivo (orange-gentiane), Campari (orange rouge), Saint Germain (sureau), Limoncello [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€]

-

MOCKTAILS

(Sans alcool)

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€]

LES APERITIFS

Bière blonde légère italienne, 1664 sans alcool 0,0% [5,5€ - 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 Cellini Cru, Limoncello di Sorrento, Montenegro, Nepéta, Clément VO [8€]

Abricot Jacoulot, Caraxès [Liqueur de poire et rhum], Chartreuse verte, Cognac Lheraud VSOP, Grand Brulot [Cognac et liqueur de Café], J.M VSOP, Menthe poivrée Jacoulot, Poire Prisonnière Manguin, Rhum au safran de l'Escalette, Sapin Jacoulot [10€]

Calvados Château du Breuil - 15 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

Symples **AB** [Infusion de plantes et de fruits] :
Verveine, lavande & cerise – Sauge, sureau & pomme [6€ - 33cl]

Evian, San Pellegrino [3€ bouteille 50cl – 6€ bouteille 100cl]
Coca-cola, Limonade [4€ - 33cl]
Sirop à l'eau : Cerise griotte, Menthe [2,5€]

Espresso *Café Gonéo* [2,30€]
Café Double "*Doppio*" [4,40€]
Café Arrangé "Corretto" (Café + Grappa/Amaretto) [4,50€]

Thé noir: Earl Grey, Hot Cinnamon Spice, Thé vert Gunpowder
Infusion: Verveine-Citronnée, Orange Cranberry Hibiscus [4,50€]

♦♦♦

Soyez épicurien, devenez ***FRAZARIN***