



• LE BISTROT DE L'ÉCHANSON •

VÉRITABLE SAUCISSON LYONNAIS,
VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE*
AUTHENTIC SAUSAGE FROM LYON WITH SHALLOT
VINAIGRETTE

BOWL VEGGIE OU SAUMON (+2€) 
VEGGIE BOWL OR SALMON (+2€)

VELOUTÉ DE BUTTERNUT MAGRET FUMÉ
ET NOISETTE*
CREAMY BUTTERNUT SOUP WITH DUCK BREAST
FILLET

GRAVELAX DE SAUMON
SALADE DE POUSSÉS D'EPINARD*
SALMON GRAVELAX AND ITS SPINACH SALAD

ŒUF POCHÉ AU FOIE GRAS SAUCE PORTO
FOIE GRAS POACHED EGG WITH ITS PORTO
REDUCTION

ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES, COCO
VENDÉENS*
LAMB SHOULDER WITH COCO BEANS FROM
VENDEE

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET
COPEAUX DE PARMESAN* 
MUSHROOMS RISOTTO WITH PARMESAN
CHEESE

BURGER DE " L'ÉCHANSON "
TYPICAL BEEF BURGER

POT AU FEU AUX 3 VIANDES :
BŒUF, VOLAILLE, PORC*
POT AU FEU WITH THREE MEATS :
CHICKEN, BEEF AND PORK

MARMITE DE POISSONS FAÇON
BOUILLABAISSÉ, ROUILLE ET CROUTONS*
CASSEROLE OF FISH SOUP
« BOUILLABAISSÉ » AND CROUTONS

ST JACQUES AU BEURRE BLANC À
L'ORANGE, EMBEURRÉE DE CHOUX ET
POMMES DE TERRE (+4€)
SCALLOPS, "BEURRE BLANC", SAUCE ORANGE
FLAVOUR AND MASHED POTATOES & CABBAGE
(+4€)

DESSERTS : 5 €

LE "PARIS MONTPARNASSE"

MOUSSE AU CHOCOLAT,
SABLÉ BRETON*
CHOCOLAT MOUSSE WITH
SHORTBREAD BISCUIT

GRANOLA MAISON,
MANGUE, ANANAS*
HOMEMADE GRANOLA MANGO
AND PINEAPPLE

CRUMBLE POIRE, COING
ET SARRASIN
PEER AND QUINCE CRUMBLE

CROUSTILLANT DE BANANE
SAUCE CHOCOLAT
BANANA CRUSTY AND CHOCOLATE
SAUCE

ENTRÉES : 6 €

PLATS : 16 €

* plat à partager à partir de deux personnes
Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris.