



# 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

#### Oeuf parfait, pain grillé à l'ail et pleurote

Sauce bourguignonne

#### "Cotechino e lenticchie" Velouté de lentille, cotechino *Saucisse cuite de porc italienne*

Condiment lentille, légumes d'hiver et moutarde

### PLATS

#### "Spaghetti d'a munnezza" *Pâte sèche artisanale*

Sauce tomate, câpre, olive, raisin sec, pignons, noix et noisette

#### Gambas et purée de fenouil

Gastrique à l'orange et salade fenouil-orange

#### Blanquette de veau et riz pilaf

Champignon, carotte, oignon et pousse d'épinard

### FROMAGES

#### Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons "Meilleur Ouvrier de France"

### DESSERTS

#### Crèmeux praliné, streusel noisette *Biscuit d'origine alsacienne*

Caramel beurre salé

#### Ananas rôti, crèmeux citron et financier

Gel citron-vanille

PÂTES	=> 14€
PLAT VIANDE OU POISSON	=> 17€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 20€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE/DESSERT	=> 25€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	=> 30€

*\* Pour toutes nos préparations, nous utilisons de la Farines Biologique, Mulino Marino, Emilia-Romania ; 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

#### “Minestrone di verdure e farro”

Bouillon corsé, épeautre, légumes d’hiver, chips de kale et foie gras râpé

#### Céleri rôti, sauce céleri parmesan et émulsion au lard fumé

Condiment oignon grelot et chips de céleri

#### Truite mariné, betterave multicolore, ricotta et estragon

Vinaigrette au miel et salade d’herbes

### PLATS

#### “Ravioli di zucca alla mantovana” *Ravioles fraîches maison*

Ravioles de courge musquée, mostarda et amaretti, liées au beurre de sauge

#### Paleron de bœuf braisé au vin rouge et purée de pommes de terre

Sucrine poêlée, crumble salé et jus de braisage

### FROMAGES & DESSERTS

#### Sélection de fromages affinés

Fromagerie Mons “Meilleur Ouvrier de France”

-

#### Gros chou ganache chocolat-sarrasin

Caramel et sarrasin soufflé

#### “Cannolo siciliano al pistacchio” *pâte frite typique de Sicile*

Farci à la ricotta et crème de pistache, pistache concassée et coulis e fruits rouges

#### Nage d’agrumes, biscuit “Sbrisolona” *Biscuit Lombard, à base de farine de maïs et zeste de citron*

Sorbet orange sanguine

**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-Romania ; 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. [100€]**

### LES VINS BLANCS

**L'Auratae IGP**, Vero sicilia 2022 **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 2022 (13% Cép: Greco, Fiano - Rég: Basilicata) **.IT. [34€]**

**Sylvaner AOP**, Les frères Engel 2021 **AB** (12,5% Cép: Sylvaner - Rég: Alsace) **.FR. [36€]**

**Paladin DOC**, Delle Venezie 2022 **AB** (13% Cép: Pinot Grigio - Rég: Veneto) **.IT. [36€]**

**Mâcon-Vinzelles 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 2021 **AB** (13% Cép: Chenin - Rég: Loire) **.FR. [40€]**

**Bourgogne AOP**, Les pierres dorées, Domaine Matray & filles 2021 (13% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [40€]**

**Groppolo DOC**, Colli di Luni Vermentino, Il Monticello 2022 (13% Cép: Vermentino - Rég: Liguria) **.IT. [42€]**

**Saint Véran AOC**, Les Arbillons 2022 **AB** (13,0% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [44€]**

**Chignin-Bergeron AOP**, Les Terrasses, Quénard 2022 (13,5% Cép: Bergeron/roussanne - Rég: Savoie) **.IT. [46€]**

**Etna bianco DOC**, Le Sabbie dell'Etna, Firriato 2022 (13% Cép: Carricante, Catarratto - Rég: Sicilia) **.IT. [48€]**

**Saint-Péray AOC**, Les Pins, Domaine Bernard Gripa 2021 (13,0% Cép: Marsanne, Roussanne - Rég: Rhône) **.FR. [52€]**

**Saint Joseph**, Fruit d'Avilleran, Francois Villard 2021 (13,5% Cép: Marsanne - Rég: Rhône) **.FR. [60€]**

**Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup>cru AOP**, Sur la roche, Philippe Charmond 2021 (13,5% Cép: Chardonnay - Rég: Bourgogne) **.FR. [60€]**

**Biancoviola IGP**, Aldo Viola, Terre siciliane 2022 **AB** (13% Cép: Catarratto, Grillo - Rég: Sicilia) **.IT. [62€]**

**Lugana Riserva DOC**, Sergio Zenato 2020 (13,5% Cép: Trebbiano - Rég: Veneto) **.IT. [72€]**

**Condrieu Authentic**, Domaine Verzier 2019 **AB** (15% Cép: Viognier - Rég: Rhône) **.FR. [80€]**

**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 2018 (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** (13% Cép: Syrah, Cinsault, Grenache - Rég: Provence) **.FR. [36€]**

**Coteaux d'Aix-en-Provence AOP**, Les Beates 2021 **AB** (13% Cép: Grenache, Syrah, Cinsault - Rég: Provence) **.FR. [60€ Magnum]**

**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

- Mondeuse AOP**, Vieille vignes, Cave Chautagne 2022 (11,5% Cép: Mondeuse - Rég: Savoie) **.FR. [29€]**
- Côtes-du-Rhône Villages AOP**, Semaska 2021 (14,5% Cép: Syrah-Grenache - Rég: Rhone) **.FR. [29€]**
- Le Rendez-Vous des Acolytes**, Leriche 2021 **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 2020 (13,5% Cép: Corvina, Rondinella - Rég: Veneti) **.IT. [34€]**
- Nero d'Avola DOC**, Terre di Giumara 2021 (13,5% Cép: Nero d'Avola - Rég: Sicilia) **.IT. [36€]**
- Chianti DOCG**, Fattoria Majnoni Guicciardini 2022 **AB** (14,0% Cép: Sangiovese - Rég: Toscana) **.IT. [38€]**
- Château Cap Leon Veyrin**, Lustrac-médoc, Famille Meyre 2020 (14% Cép: Merlot, Cab sauv, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [38€]**
- Chinon AOC**, les Terrasses, Famille Lambert 2022 (14,5% Cép: Cabernet Franc - Rég: Loire) **.FR. [39€]**
- Primitivo IGP**, Spelonga 2020 (14% Cép: Primitivo - Rég: Puglia) **.IT. [40€]**
- Morgon AOP**, Grand Cras, Domaine Gaget 2021 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [42€]**
- Grignolino DOC**, Morando Silvio 2022 **AB** (13% Cép: Grignolino - Rég: Piemonte) **.IT. [44€]**
- Poliziano DOC**, Rosso di montepulciano 2021 **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 2021 (14,5% Cép: Syrah - Rég: Rhone) **.FR. [50€]**
- Nebbiolo DOC**, Brezza Langhe 2022 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [52€]**
- Etna Rosso DOC**, Alberto Graci 2021 (14,0% Cép: Nerello Mascalese - Rég: Sicilia) **.IT. [56€]**
- Però IGT**, Marchesi di Montalto 2020 (13% Cép: Pino Nero Surmature - Rég: Lombardia) **.IT. [62€]**
- Ripassa DOC**, Valpolicella Ripasso, Sergio Zenato 2019 (14,0% Cép: Rondinella, Corvina - Rég: Veneti) **.IT. [68€]**
- Mercurey**, Les 2 terres, Laurent Cognard 2022 (14,5% Cép: Pinot Noir - Rég: Bourgogne) **.FR. [69€]**
- Saint-Amour**, Domaine de Fa, Antoine & Maxime Graillot 2022 (13,5% Cép: Gamay - Rég: Beaujolais) **.FR. [69€]**
- Château Poujeaux**, Moulis-en-médoc, Ph. Cuvelier 2020 (13,5% Cép: Cab sauv, Merlot, Verdot - Rég: Bordeaux) **.FR. [79€]**
- Barolo DOCG**, Icardi, Parej 2018 **AB** (14% Cép: Nebbiolo - Rég: Piemonte) **.IT. [85€]**
- Côte-Rôtie**, La Germine, Benjamin & David Duclaux 2020 (13,5% Cép: Syrah - Rég: Rhône) **.FR. [90€]**
- 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 2020 (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, Cavalò 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€]**

*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 Borghetti] **[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

**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 <sup>[4cl]</sup>

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, La Favorite "Cœur de canne", Grand Brulot [Cognac et liqueur de Café], Népita glaciale Feli'geto, Menthe poivrée Jacoulot, Pistacchio, Poire Prisonnière Manguin, J.M VSOP **[10€]**

Calvados Camut - 12 ans d'âge, Chartreuse MOF, Classic Rum 2022 Silver Seal, Cognac Lheraud - Cuvée 20, Génépi Noir, Marc de Bourgogne 13 ans Jacoulot **[15€]**

Calvados Camut - 18 ans d'âge **[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]

Chinotto **[5€ - 25cl]**

Coca-cola, Limonade **[4€ - 33cl]**

Sirop à l'eau : Cerise girotte, 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. **Thé vert** : Jasmin

**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*

\*\*\*

Soyez épicurien, devenez **FRAZARIN**