



Menu Le Cintra

<https://lacarte.menu>

43 rue de la Bourse, 69002, Lyon, France

+33478425408,+33890719714,+33472418342,+3397294602 - <https://www.restaurant-cintra.fr/>



Le restaurant de Lyon propose **70** différents **plats et boissons** sur [le menu](#) pour un prix moyen de 23 €. Le Cintra, situé dans le 2ème arrondissement de Lyon (69000), est un bistro-bar offrant un menu varié sur 2 pages et des horaires d'ouverture flexibles. Fondé en 1921, ce restaurant et piano-bar est une adresse incontournable à Lyon. Venez déguster une cuisine semi gastronomique et traditionnelle d'une qualité incomparable, tout en profitant des performances musicales de deux virtuoses du piano à queue et de la contrebasse. L'ambiance du Cintra, immortalisée dans plusieurs films populaires, vous charmera et vous laissera sans voix.

Menu Le Cintra



Riz

RISOTTO

Dessert

MERINGUE CHANTILLY

Plat Principal

LA TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 25 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

Entrée

LE CAPUCCINO DE CEPES ET CHANTILLY À LA TRUFFE

Hors d'Oeuvres

BRANDADE DE MORUE 26 €

Les plats

COUSCOUS DE LÉGUMES 24 €

Plat

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 25 €

French

FOIE GRAS

Les Suggestions Du Chef - Les Entrées

LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS CHAUD

Salades

SALADE DU JARDIN

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Apéritif

TARTARE

COUPE DE CHAMPAGNE

Entrées

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE 25 €

L'ŒUF MAYONNAISE 6 €

Third Course

MERINGUE CHANTILLY ET COULIS DE FRUITS ROUGES

CAKE AUX PRALINES LYONNAISES

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON LIÉGEOIS DE SAISON

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

DESSERT

BAR

Poissons

RISOTTO AU HOMARD (SERVI AVEC UN DEMI-HOMARD) 28 €

BELLE QUENELLE DE BROCHET ET SA SAUCE AUX ÉCREVisses, SPÉCIALITÉ LYONNAISE (20 MIN D'ATTENTE) 29 €

SAUMON FRAIS MI CUIT, FUMÉ AUX ÉPICES PAR NOS SOINS ET RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE 30 €

BAR ENTIER SERVI RÔTI AU FOUR, CITRON VERT ET FLEUR DE SEL (20 MIN D'ATTENTE) 31 €

Menu Le Cintra



Seul Ou À Partager

LA PLANCHE DE SAUNON MARINE PAR NOS SOINS, TRUITE ET HADDOCK FUMÉS, CRÈME À L'ANETH ACCOMPAGNÉE DE TOASTS GRILLÉS	26 €
LA PLANCHE DE JAMBON SERRANO (10 MOIS D'AFFINAGE) FINEMENT COUPÉ, JAMBON À L'OS TRUFFÉ ET PATÉ EN CROÛTE À LA PINTADE ET AUX MORILLES	26 €
LA PLANCHE DE JAMBON SERRANO (10 MOIS D'AFFINAGE) FINEMENT COUPÉ, JAMBON À L'OS TRUFFÉ, ROSETTE DE LYON, CRÈME GLACÉE AUX CEPES ET PÂTÉ EN CROUTE JURASSIEN AU VIN JAUNE ET RAISINS SECS	26 €
LA PLANCHE DE SAUMON MARINÉ PAR NOS SOINS, TRUITE ET FILETS DE SARDINES PAPILLON AU VINAIGRE DE FRAMBOISES, CRÈME À L'ANETH ET SON SORBET AUX HUÎTRES	26 €

Les Suggestions De Notre Chef

SAUCISSON LYONNAIS BRIOCHÉ SERVI AVEC SA PETITE SALADE	16 €
GRATIN D'ANDOUILLETTE "BOBOSSE"	25 €
TERRINE DE SANGLIER MYRTILLE ET CUMIN	16 €
FILET DE SARDINES AU VINAIGRE DE FRAMBOISES	14 €
CAKE AUX PRALINES	
SORBET POIRE DES MONTS DU LYONNAIS	

Les Viandes

COQ AU MORGON	25 €
---------------	------

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS "AU COUTEAU" SERVI AVEC SES POMMES GRENAILLE ET SA PETITE SALADE	22 €
LE FILET DE BOEUF POËLÉ, EXTRA TENDRE, SAUCE AU POIVRE VOATSIFPETIFERY DE MADAGASCAR ET ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT	37 €
GRATIN D'ANDOUILLETTE "BOBOSSE" AVEC SES POMMES DE TERRE	25 €
LE FAMEUX POULET JAUNE AUX MORILLES	35 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL D'AUBÉPINE ET SES LÉGUMES RACINE GLACÉS ET SA GLACE À LA BETTRAVE	30 €
TRADITIONNEL SAUCISSON LYONNAIS CHAUD ET PISTACHÉ SERVI AVEC SES POMMES VAPEUR, SAUCE MARCHAND DE VIN À LA MODE BEAUJOLAISE	26 €

Les Entrées

LE CAPUCCINO DE CEPES ET SA CHANTILLY À LA TRUFFE	18 €
LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS CHAUD SERVI AVEC SA PETITE SALADE D'HERBES	16 €
TERRINE DE SANGLIER AUX MYRtilles ET CASSIS	16 €
LE FAMEUX PÂTÉ EN CROÛTE JURASSIEN AU VIN JAUNE ET RAISINS SECS	15 €
ASSIETTE DE JAMBON SERRANO, FINEMENT COUPÉ, ROSETTE DE LYON ET SA PETITE SALADE D'HERBE	18 €
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ SERVIS DANS LEUR COQUILLE : LA DEMIE-DOUZAINe	11 €
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ SERVIS DANS LEUR COQUILLE : LA DOUZAINe	22 €

Menu Le Cintra



FOIE GRAS DE CANARD "MAISON" PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, CHUTNEY DE SAISON ET TOASTS GRILLÉS	29 €
GÂTEAU DE SAINT-JACQUES "MAISON" ET SA CRÈME DE HOMARD	23 €

Ingédients Utilisés



- LÉGUMES
- CANARD
- CHAMPIGNONS
- SAUCISSE
- JAMBON
- FROMAGE
- SAUMON

CHOCOLAT
MENTHE

Ces Types De Plats Sont Servis



- SOUPE
- POISSON
- POULET
- VIANDE
- STEAK DE THON
- DESSERTS
- SALADE
- AGNEAU
- HOMARD

Le Cintra

43 rue de la Bourse, 69002,
Lyon, France

Heures d'ouverture:
Lundi 10:30-00:00
Mardi 10:30-00:00
Mercredi 10:30-00:00
Jeudi 10:30-00:00
Vendredi 10:30-00:00
Samedi 10:30-00:00
Dimanche 12:00-22:00

Fait avec Carte

