

CINTRA

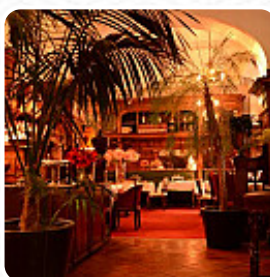


## Menu Le Cintra

<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 26 €  
TRUFFÉ ET PATÉ EN CROÛTE À LA  
PINTADE ET AUX MORILLES

LA PLANCHE DE JAMBON  
SERRANO (10 MOIS D'AFFINAGE)  
FINEMENT COUPÉ, JAMBON À L'OS 26 €  
TRUFFÉ, ROSETTE DE LYON,  
CRÈME GLACÉE AUX CEPES ET  
PÂTÉ EN CROUTE JURASSIEN AU  
VIN JAUNE ET RAISINS SECS

LA PLANCHE DE SAUMON MARINÉ  
PAR NOS SOINS, TRUITE ET FILETS  
DE SARDINES PAPILLON AU 26 €  
VINAIGRE DE FRAMBOISES,  
CRÈME À L'ANETH ET SON  
SORBET AUX HUÎTRES

## Les Suggestions De Notre Chef

SAUCISSON LYONNAIS BRIOCHÉ 16 €  
SERVI AVEC SA PETITE SALADE

GRATIN D'ANDOUILLETTE 25 €  
"BOBOSSE"

TERRINE DE SANGLIER MYRTILLE 16 €  
ET CUMIN

FILET DE SARDINES AU VINAIGRE 14 €  
DE FRAMBOISES

CAKE AUX PRALINES

SORBET POIRE DES MONTS DU  
LYONNAIS

## Les Viandes

COQ AU MORGON 25 €

LE TARTARE DE BOEUF  
CHAROLAIS "AU COUTEAU" SERVI 22 €  
AVEC SES POMMES GRENAILLE ET  
SA PETITE SALADE

LE FILET DE BOEUF POËLÉ, EXTRA 37 €  
TENDRE, SAUCE AU POIVRE  
VOATSIFPETIFERY DE  
MADAGASCAR ET  
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

GRATIN D'ANDOUILLETTE 25 €  
"BOBOSSE" AVEC SES POMMES  
DE TERRE

LE FAMEUX POULET JAUNE AUX 35 €  
MORILLES

MAGRET DE CANARD AU MIEL 30 €  
D'AUBÉPINE ET SES LÉGUMES  
RACINE GLACÉS ET SA GLACE À  
LA BETTRAVE

TRADITIONNEL SAUCISSON 26 €  
LYONNAIS CHAUD ET PISTACHÉ  
SERVI AVEC SES POMMES  
VAPEUR, SAUCE MARCHAND DE  
VIN À LA MODE BEAUJOLAISE

## Les Entrées

LE CAPUCCINO DE CEPES ET SA 18 €  
CHANTILLY À LA TRUFFE

LE SAUCISSON BRIOCHÉ 16 €  
LYONNAIS CHAUD SERVI AVEC SA  
PETITE SALADE D'HERBES

TERRINE DE SANGLIER AUX 16 €  
MYRTILLES ET CASSIS

LE FAMEUX PÂTÉ EN CROÛTE 15 €  
JURASSIEN AU VIN JAUNE ET  
RAISINS SECS

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO, 18 €  
FINEMENT COUPÉ, ROSETTE DE  
LYON ET SA PETITE SALADE  
D'HERBE

ESCARGOTS AU BEURRE 11 €  
PERSILLÉ SERVIS DANS LEUR  
COQUILLE : LA DEMIE-DOUZAIN

ESCARGOTS AU BEURRE 22 €  
PERSILLÉ SERVIS DANS LEUR  
COQUILLE : LA DOUZAIN

# 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 €

## Ingrédients 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](#)

