



Ici,  on épluche, on coupe et on cuit\*!

\*Nous cuisinons des produits frais et, de ce fait, certains peuvent parfois manquer à l'appel... Merci de votre compréhension !

- végétariens,
- végétaliens,
- intolérants au gluten,

« ON PENSE À VOUS ! »

en préparant un repas sur-mesure.



# le Mondrian

> **EN ÉTÉ** du lundi au vendredi 9H-0H, le samedi 10H-0H et aussi le dimanche après-midi quand il fait beau.

> **EN HIVER** tous les midis, le soir à 17H30 à partir du mercredi, le samedi non-stop 10H-0H. Dimanche repos.

> 04 37 65 09 71 > 1 quai Claude Bernard 69007 LYON

> [www.lemondrian.com](http://www.lemondrian.com)

> [contact@lemondrian.com](mailto:contact@lemondrian.com)

> [www.lemondrian.com](http://www.lemondrian.com)





## PLANCHES

### Planche d'ici ~ 12,9€

4 tranches de rosette de Lyon, terrine de campagne du M, croûtons, cervelle de canut, pommes de terre nouvelles frites, beurre, cornichons, radis, rillette de thon et rigotte.

### Planche de là-bas ~ 12,9€

Anchoïade (sticks de légumes et anchoïade), Köfte (x3), Tarama, Haché d'olives noires-anchois, croûtons.

## AMUSES BOUCHE

### Chips de Bananes plantain et Sriracha Sauce® ~ 2€

### Harengs marinés 🕒 ~ 3,5€ pois chiches

### Tarama 🕒 ~ 3,5€

### Rillettes de thon 🕒 ~ 3,5€

### Cervelle de canut 🕒 ~ 3,5€

### Haché d'olives 🕒 ~ 3,5€ noires-anchois

### Bulots aioli maison (8 pièces) ~ 4€

### Köfte du Mondrian (x3) ~ 5€

Viande de bœuf française, graines de courge, herbes fraîches (menthe, persil, coriandre).

## ENCAS

### Pommes de terre ~ 6€ nouvelle frites

Servies avec sauce maison au choix : ketchup, mayonnaise, moutarde au bleu d'Auvergne et noix.

### Sauce en supplément ~ 1€

### Rosette de Lyon 🕒 ~ 6€

Cornichons, beurre et pain.

### Os à moelle 🚩 ~ 6,9€

Fleur de sel, croûtons (10-15 min d'attente).

### Seiches ~ 7€

Au piment d'Espelette AOP.

### Bruschetta ~ 7,5€

Gorgonzola, tomates cœur de bœuf, coppa, roquette.

### Terrine de campagne ~ 7,5€

## et aussi...

### Cacahuètes wasabi (180gr.) 🕒 ~ 5,5€

### Maïs grillé 🕒 ~ 1€

🕒 servi toute la journée

🚩 quantité limitée



### Salade Jacqueline ~ 4,9€

Accompagnez votre « Grignotage » ou votre repas léger avec un saladier. Fleurs de capucines ou autres fleurs... (suivant le marché) et mélange du jardin, servi avec levure de bière Bio.

### Salade végétarienne ~ 12,5€

Mélange du jardin, mirepoix & émincés de légumes, fleurs de capucines ou autres fleurs, servi avec levure de bière Bio.

### Anchoïade ~ 12,9€

Anchois, ail, huile d'olive thym en émulsion et, selon le marché, radis, carottes, tomates, champignons, céleri, feuilles d'endives, concombre, œuf dur en coquille.



~ 9€

### Steak haché

### & Pommes de terre nouvelles frites

+ Sirop ou Diabolo

+ Dessert



### Poêlée aux œufs BIO ~ 10€

Compotée de poivrons, tomates cerises, courgettes, pommes sautées, roquette et croûtons de parmesan.

✳️ (étudiants ou en recherche d'emploi, une boisson offerte).

### Le Mondrian ~ 16,5€

Burger maison sans pain, viande de bœuf française, röstie de pommes de terre, ketchup maison, fils de légumes, roquette, parmesan, coleslaw et pommes de terre nouvelles frites et petits pois, fèves et menthe (+2€).

### Tartare de bœuf version asiatique

150gr. ~ 17,5€

**XXL** 300gr. ~ 29€

Viande de bœuf française coupée minute au couteau, échalottes, coriandre fraîche, graines de sésame wasabi, zestes de citron vert et sauce soja, pommes de terre nouvelles frites et salade.

### Steak frites 300gr. ~ 20€

### Entrecôte **XXL** 1/2 kg ~ 34,5€

Entrecôte race Simmental (Allemagne), moutarde au bleu d'Auvergne et noix, pommes de terre nouvelles frites.

**Suggestion**  
selon l'humeur du Chef



### Fromage blanc en faisselle ~ 4€

Environ 100gr. Coulis de fruits rouge maison, crème épaisse ou nature.

### ✳️ Pousse-café ~ 4,9€

Espresso et un shooter de digestif.

### Café gourmand ~ 5,6€

### Panna cotta pistache ~ 5,9€

### Glaces Terre adélice ~ 6,5€

La coupe 2 boules : chocolat noir Valrhona, framboise, rhum raisin, vanille bourbon de Madagascar.

### Coupe colonel ~ 6,5€

### Tiramisu de Martine ~ 6,5€

### Crumble Nutella® banane ~ 6,5€

Supplément glace vanille Terre adélice (+1,20€)

### Fondant au chocolat ~ 7€

Servi avec boule de glace vanille Terre adélice.

### Journalière de fruits ~ 7€

### Tartelette sablée du jour ~ 8€

Sablé façon breton.

### Omelette norvégienne revisitée au Rhum ~ 8€

ici, on épluche,  
on coupe, et on cuit!\*

\*Nous cuisinons des produits frais et, de ce fait, certains peuvent parfois manquer à l'appel. Merci de votre compréhension!