

Menu des halles de Lyon 39 €

Entrée

Planche des halles de Lyon

OU

Oeuf meurette au beaujolais

Plat

Saucisson chaud/ lentilles vertes du Puy/ pommes nature

OU

Onglet de boeuf/ os à moëlle/sauce vigneronne

Fromage ou dessert

1/2 st marcelin

ou

Tartelette aux pralines roses de Lyon

	verre	50 cl	BT
Beaujolais nouveau nature/ D. Desvignes	5	18	24
St Amour 2020/ Clos du chapitre			29
Fleurie- la Roilette - 2018- Metrat & fils			38
Chenas 2017 / Karim Vionet / 2017			49
Morgon Côte de Py 2018 Damien Cocquelet			52
Côte de brouilly 2019/Cuvée Zacharie			68



Cuisine gourmande

A partir du jeudi 18 Novembre, le Charlu fête l'arrivée du beaujolais nouveau, nous avons sélectionné pour vous une cuvée nature de chez Didier Desvignes et quelques autres crus. Pour l'accompagner, notre chef de cuisine Pedro Diaz vous propose à partir du 18 novembre au samedi 4 décembre un menu typiquement Lyonnais.

Réserver votre table 02/374 26 10 OU 0465 573 765

