

BIENVENUE CHEZ FERDINAND

LE FER'MIDI

LES SUGGESTIONS DU MIDI CHEZ FERDINAND,
EN PLUS DE LA CARTE
UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END

PLAT DU JOUR // 14,5€

LES ENTRÉES + 4,50€

Terrine maison
Poireaux mimosa
Salade de lentille

LE PLAT DU JOUR

Suggestion du moment
Salade du moment

OU + 5 €

Bavette Angus mûré 5 semaines

LES DESSERTS AU CHOIX + 5,50€

Oeuf à la neige
Tarte citron
Mousse chocolat

LE POT DU MIDI

Pot lyonnais - Vin du
moment - 46cl / 15 euros



MENU P'TIT FERDI

9,80 EUROS

UN P'TIT SIROP POUR
L'APÉRO
+ UN STEAK HACHÉ
+ UN ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX
+ UNE BOULE DE GLACE EN
DESSERT

DISPO TOUS LES JOURS, JUSQU'À 10 ANS

POUR COMMENCER, NOUS VOUS PROPOSONS,

POIREAUX MIMOSA

façon ferdinand / 8 euros

TERRINE MAISON

la recette du moment / 9,5 euros

OS À MOELLE GRATINÉ

15 mins de cuisson
accompagné de flocons de sel de mer / 10,5 euros

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

*Charcuterie artisanale d'Italie en assortiment et terrine maison, à partager
ou pas...
Petite(2p) / 12,5 euros - Grande(4p) / 25 euros*

SALADE DE LENTILLE ET GUANCIÀLE

accompagné de sa chantilly fumée et de son œuf poché / 9,5 euros

TATAKI DE BOEUF AUBRAC

façon japonaise / 12,5 euros

PASSONS

AUX CHOSES SÉRIEUSES !

BOEUF

LES CÔTE DE BOEUF À PARTAGER OU PAS!
(VOIR NOTRE ARDOISE DU JOUR)



ENTRECÔTE SIMMENTAL

Le persillage et la maturation parfaite vous donneront un équilibre goût et tendreté remarquable / 31,5 €

TARTARE AU COUTEAU

Un onglet pour le goût prononcé de la pièce et une viande persillée avec de la mâche. L'accord parfait! 200g pour le plaisir! 24 €

VEAU

QUASI DE VEAU

Cuit à basse température et son jus corsé / 25€

PORC

PLUMA DE COCHON

Sauce à la txistorras et cuisson à la plancha / 27 euros

AGNEAU

CONFIT D'AGNEAU

aux saveurs printanière / 28,5 euros

LA SALADE

SALADE À DÉCOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE DU JOUR

De la fraîcheur par cette chaleur !

SERVIS AVEC TOUTES NOS VIANDES

LES ACCOMPAGNEMENTS

*Frites cuites dans la graisse de
boeuf & Légumes de saison rôtis*

LES SAUCES MAISON

>> La Béarnaise
>> La Chimichuri



LA COLLECTION DE VIANDES

UN PEU DE DOUCEUR

POUR TERMINER...

DESSERTS DU PÂTISSIER

Tous nos desserts sont élaborés par notre chef pâtissier

OEUF À LA NEIGE
/ 8 euros

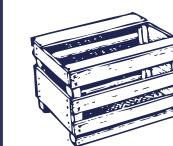
TARTE CITRON
/ 8,5 euros

LE DESSERT DU JOUR
/ 10,5 euros

MOUSSE AU CHOCOLAT
/ 8,5 euros

SAINT MARCELIN DEMI OU ENTIER
/ 5 euros ou 9,5 euros

SALADE DE FRAISE
/ 8 euros



NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS
FRAIS AINSI NOTRE CARTE PEUT SUBIR
DES RUPTURES
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION,
C'EST GAGÉ DE BON! ❤️



SUVEZ-NOUS ICI @FERDINANDLYONCROIXROUSSE

