

BIENVENUE CHEZ FERDINAND

LE FER'MIDI

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

LES SALADES

BOEUF FAÇON THAÏ

Salade verte, assortiment de crudités, boeuf mariné,
pousses de soja, cacahuètes, sauce thaï / 14,50€

LA FERDI

salade verte, assortiment de crudités, Bresaola, oeuf
mollet, parmesan / 14,50€

LA FORMULE DU JOUR

PLAT DU JOUR // 14€

LES ENTRÉES + 3,50€

Terrine maison
Poireaux mimosa

LE POT DU MIDI

Pot lyonnais - Vin du moment
46cl / 15 euros

LES PLATS DU JOUR

Bavette, sauce du jour
Escalope de veau, sauce du jour
Suggestion du jour

LES DESSERTS AU CHOIX + 4,50€

île flottante
Tarte du jour



MENU P'TIT FERDI

9,50 EUROS

UN P'TIT SIROP POUR
L'APÉRO
+ UN STEAK HACHÉ
MAISON
+ 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

à la mode Ferdinand / 7 euros

TERRINE MAISON

la recette du moment / 8 euros

OS À MOELLE GRATINÉ

accompagné de fleur de sel de Guérande et de son pain de campagne / 10 euros

CAMEMBERT FERMIER RÔTI

façon provençale et servi avec son pain de campagne / 10 euros

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Charcuterie artisanale d'Italie en assortiment et terrine maison, à partager
ou pas...

Petite / 10 euros - Grande / 19 euros

PASSONS

AUX CHOSES SÉRIEUSES !

BOEUF

LA CÔTE DE BOEUF À PARTAGER OU PAS!

Environ 1kg - Prix au kilo - servis sur planche et découpées par le chef

LA PIÈCE RÉSIDENTE : L'ANGUS / 82 € LE KILO

Très apprécié pour son persillé fin et délicat

Les côtes de boeuf
nécessitent au
minimum 30
minutes de cuisson

LA PICANHA À LA BROCHE

Découpe brésilienne de la pointe du rumsteck avec la bande de gras qui
l'accompagne, tendre et juteuse à souhait / 28 €

LE TARTARE FAÇON BOUCHÈRE

Préparé par le Chef, 200g / 19€

PORC

PLUMA DE COCHON FRANÇAIS

Marinade persillée et cuisson à la plancha / 24 euros

AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Cuisson lente pour cette épaule d'agneau français / 22 euros



LA COLLECTION DE VIANDES

SERVIS AVEC TOUTES NOS VIANDES



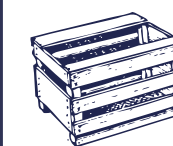
LES ACCOMPAGNEMENTS

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



LES SAUCES MAISON

>> La Béarnaise
>> La Chimichuri
>> la recette du moment



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



BBQ CÉRAMIQUE
DÉCOUVREZ LA CUISSON DANS
NOTRE BBQ CÉRAMIQUE
JAPONAIS
pour une cuisson et des saveurs
exceptionnelles...

UN PEU DE DOUCEUR

POUR TERMINER...

DESSERTS MAISON

Tous nos desserts sont faits maison, élaborés par notre chef pâtissier

ILE FLOTTANTE

/ 6 euros

FONDANT AU CHOCOLAT

/ 7 euros

TARTE FAÇON TATIN

/ 7 euros

LE DESSERT DU CHEF PATISSIER

/ 8 euros

TARTE CITRON MERINGUÉ

/ 7 euros

RETROUVEZ AUSSI NOTRE CARTE ICI

& SUVEZ-NOUS ICI @FERDINANDLYONCROIXROUSSE

