Malva

GASTRONOMIE FRANCO-UKRAINIENNE

CARTE RESTAURANT

À l'instar de la fleur Malva, plante emblématique de l'Ukraine, présentant une grande variété de nuances et de couleurs, notre restaurant propose une large palette de saveurs en prenant le meilleur des cultures françaises et ukrainiennes. Sous la direction du jeune chef Illia Vasvutinski, chaque plat puise dans des recettes authentiques d'Ukraine, enrichies par des techniques et un raffinement typiquement français.

4 RUE BOSSUET, LYON - 69006

Menus

DÉGUSTATION

Entrée *ou* **Soupe | Plat | Dessert**

45 €*

GASTRONOMIQUE

Entrée | Soupe | Plat | Pré-dessert | Dessert

65 €*

* Supplément Entrée « Galets d'estrugeon » + 4 €
** Supplément Plat « Varenyky de canard confit » + 4 €
*** Supplément Plat « Au coin du feu » + 4 €

« AU COIN DU FEU »

Tous les jeudis soir, une viande braisée ou mijotée au four à bois.
(+ 4 € sur le menu choisi)

FORMULES MIDI

Du mardi au vendredi, sauf jours fériés.
Demandez notre carte du jour.

Entrée | Plat | Dessert

25 €

Entrée | Plat *ou* Plat + Dessert

20 €

Les prix sont affichés en euros, TTC et service compris.
Tableau des allergènes disponible à la demande.

À partager

ASSIETTE DE ZAKUSKIS

Charcuteries cuites et fumées sur place, magret d'oie de filet mignon de porc, avec une sélection de salaisons de légumes, sauce au raifort et à la betterave.

25 € (grande 40 €)

MOSAÏQUE DE SOLENYA

Assortiment de légumes salés maison : cornichons, tomates, chou et champignons façon « solenya ».

20 € (grande 35 €)

Entrées

FLEUR DE BETTERAVE EN DÉCLINAISON

Betterave longuement mijotée, gelée de cerise, oignons pickles, copeaux de chèvre frais et poudre de citron, sur un crumble croustillant de pâte brisée.

11 €

PÂTÉ-CROÛTE SIGNATURE

Pâté en Croûte avec farce de cuisses de canard, gorges de porc, magret d'oie et morceaux de noisettes. Servi avec marmelade de coing et trio de betterave pickles accompagné d'une espuma au raifort.

14 €

GALETS D´ESTURGEON

(+ 4 € sur le menu choisi)

Rillettes d'esturgeon fumé à l'aneth, façonnées en « galets », garnies de caviar Oscietre Sturia. Accompagnées de biscuits éponge à l'encre de seiche et fumet de caviar.

18 €

Soupes

BORTSCH SIGNATURE

Soupe emblématique de betteraves, choux, carottes et pommes de terre, mêlées à la joue de bœuf et cuillère de crème fraîche fumée pour un équilibre parfait.

13 € (version plat 22 €)

BOUILLON DES CARPATES

(plat végétarien)

Bouillon dense de cèpes, girolles et bolets, fumé au bois de hêtre.
Un profond hommage aux saveurs forestières.

13 € (version plat 22 €)

SOLYANKA ROYALE

Une soupe gourmande aux quatre viandes : lard fumé, échine de porc fumée, poulet rôti et joue de bœuf, agrémentée de cornichons, olives, champignons et d'un jus de salaison, crème fraîche et morceaux de citron.

14 € (version plat 24 €)

Fondement de la gastronomie ukrainienne, les recettes de soupes et particulièrement de bortsch (inscrit au patrimoine de l'UNESCO) sont aussi nombreuses qu'il y a de foyers dans notre pays.

Plats

COCHON GRANDIOSE

Poitrine de porc mijotée à la Guinness et whisky, laquée au caramel de bière. Servie avec une gelée de bière de châtaigne et une déclinaison de choux : choucroute cuite avec carottes, tomates et oignons ; choucroute aux pommes marinées et chou fermenté Kimchi ukrainien au raifort maison.

29 €

SAUCISSES MALVA

Duo de saucisses traditionnelles faites maison. Une saucisse au bœuf et à l'agneau, une deuxième aux champignons, filet de poulet et canneberge. Servies avec derouny (galettes de pomme de terre typiques de l'Ukraine), champignons shiitakis snackés, gelée de vodka infusée aux griottes et sauce griottes.

29 €

VARENYKY DE CANARD CONFIT

(+ 4 € sur le menu choisi)

Pâtes farcies maison au canard confit, servies avec une sauce à la canneberge et poivre Timiz, crème fraîche fumée, oignons rouges pickles et poudre de betterave.

32 €

SYMPHONIE HIVERNALE

(plat végétarien)

Derouny (galettes de pomme de terre typiques de l'Ukraine) accompagnées de champignons shiitakis snackés, sauce aux cèpes et crème, gelée de vodka infusée aux griottes.

27 €

Pré-dessert

CANELÉ & NASTOÏKA MAISON

Canelé moelleux imbibé d'une vodka maison infusée aux griottes,
pour une note douce et épicée en fin de repas.

7 €

Desserts

LA POIRE EN DOUCEUR

Quenelle de poire Williams caramélisée à la cannelle, crumble sucré, gel de poire,
crème diplomate, caramel au beurre salé et poire pickles.

11 €

SYRNIKY REVISITÉS

Entre pancake et cheesecake, syrniky fondants au cœur de crème kalamansi,
servis avec crème de coco et gelée d'orange.

12 €

PIN AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir intense, cœur de miel de sapin, purée de cassis, praliné noisettes
et amandes. Accompagnée d'une sauce au jus de cassis infusé au sapin et romarin.

14 €

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Œuf	Gluten	Soja	Lait	Sésame	Poisson	Sulfites	Fruits à coque
Assiettes à partager								
Mosaïque de solenya								
Fleur de betterave	X	X		X			X	X
Pâté croûte signature	X	X	X	X			X	X
Galets d'esturgeon	X	X		X		X	X	
Bortsch signature			X	X			X	
Bouillon des carpates				X				
Solyanka royale				X				
Cochon grandiose							X	
Saucisses malva	X	X		X				
Varenyky de canard confit	X	X		X			X	
Symphonie hivernale	X	X		X				
Canelé & nastoïka	X	X		X				
Poire en douceur	X	X		X			X	X
Syrniky revisités	X	X			X			
Pin au chocolat	X			X			X	X

Je ne cherche pas à me conformer à la recette traditionnelle des plats mais à fusionner les saveurs des produits français avec l'héritage culinaire ukrainien. Mon objectif est d'offrir une nouvelle perspective sur ces plats authentiques, tout en préservant leur essence et en les sublimant par des techniques modernes.

Le chef,

Illia Vasyutinski.

Malva allie les traditions culinaires françaises, lyonnaises et ukrainiennes. Si les volailles, le porc, les pommes de terre ou encore la betterave constituent la base des cuisines slaves, nous vous proposons une interprétation assumée de cette culture gastronomique. Laissez-vous séduire par les créations "signatures" du chef Illia entre gastronomie typique et cuisine moderne.

www.malva-restaurant.com **@malva_lyon**