

Les Entrées

Minestrone de Légumes au Pistou Œuf parfait, Parmigiano Reggiano	14.00
Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Haricots verts, cœur d'artichaut, vinaigrette à l'huile d'olive, échalotes, fines herbes	20.50
Jambon Cru San Daniele Finement Tranché Pain de campagne grillé	16.90
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Chutney de fruits, pain de campagne grillé	19.80
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Crème citronnée à l'aneth, pain de campagne grillé	21.10
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® » Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.80

Pizzas Fines et Croustillantes (peut se partager à l'apéritif)

Aux Légumes Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	14.90
Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »	19.80

Pâtes « Garofalo® Pasta Di Gragnano »

Penne au Pesto Genovese Basilic, Parmigiano Reggiano, pignons de pin	16.50
Linguine « Vongole » Palourdes en persillade	19.50



Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (moins de 8 ans)

14.50

Les Poissons

Dos de Cabillaud Rôti Barigoule de légumes, gnocchi de pommes de terre	28.80
Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Riz Carnaroli safrané, chorizo, encornets, piquillos	28.70
Filet de Merlu Rôti, « Pêche Petit Bateau » Minute d'artichauts, condiments	28.80
Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée Préparée en filets à votre table, pommes vapeur, citron	54.00

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Fermier « Milanaise » Risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano	28.50
Foie de Veau* Poêlé à la Vénitienne Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	27.90
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Gorgonzola Gnocchi à la romaine, épinards frais en branches	29.90
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	19.80
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Plats Signatures du Sud

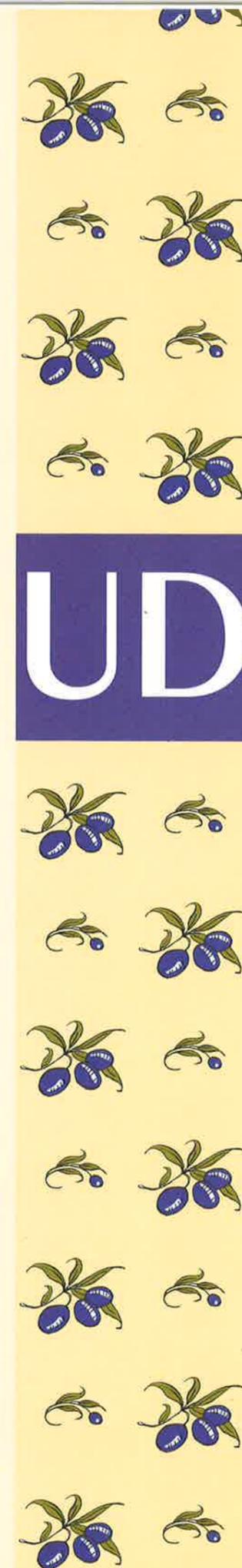
Tajine de Légumes Fine semoule aux raisins	19.50
Pastilla de Volaille Fermière « Cannelle, Coriandre et Miel » Cuite dans une feuille de brick croustillante, amandes grillées, salade verte	19.80
Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes	29.80

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



Apéritifs

Les Apéritifs et Cocktails du Sud

Apéritif Maison - Vin Pétillant et Rinquiquin (10cl)	6.60
Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	6.80
La Rose Du Sud (12cl)	7.30
Rinquiquin, grande absente et sirop de grenadine	
Spritz Apérol (12cl)	9.60
Apérol, prosecco, Eau Gazeuse	
Muscat de Beaumes-de-Venise (10cl)	6.20
Absente Tonic - Absinthe, Schweppes Indian tonic et jus de citron vert	9.90
La Grande Absente (Absinthe)	9.80

Les Classiques

Kir Bourguignon (12cl)	5.40
Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	
Kir Royal (12cl)	10.90
Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis	
Mojito Classique ou Royal (champagne 12€)	10.00
Rhum Ambré, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé (2cl)	6.60
Martini, Suze, Malibu (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60

Les Vins Blancs au Verre (12cl)

Viognier IGP - Pays d'Oc (13.5°)	3.80
Condrieu A.O.C - "Les Cassines" - P. Jaboulet	14.90

Les Vins Rouges au Verre (12cl)

Cœur de Bordeaux Bordeaux A.O.C - Sélection H.Maudet	4.00
Saint Joseph - A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Aîné	7.70
Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - P. Jaboulet Aîné	12.20

Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Prix nets en euros, taxes et service compris

Apéritifs

Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
- La demi-bouteille (37.5cl)	35.60
- La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50
- La coupe (12cl)	11.70
Mumm - Cordon Rouge	89.00
Pommery "Blanc de Blancs"	92.00
Laurent Perrier Brut - "La Cuvée"	95.50
Bollinger - Spéciale Cuvée	110.00
Billecart Salmon Rosé	125.00
Ruinart "Blanc de Blancs"	140.00

Les Magnums (150 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	141.90
Mumm Brut - Cordon Rouge	187.00

Les Tapas & Amuse Bouches

Petite assiette de dégustation	
Jambon Cru San Daniel Finement Tranché	6.30
Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie	16.00
Pain de campagne grillé, beurre et citron	

Les Pizzas Fines à Partager

Pizza Fine aux Légumes	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, Parmigiano Reggiano	
Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth	19.80
Selon la Pizza « Spago »	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Bières, Sodas & Jus de Fruits

Bières

Karlsbräu Urpils 4.80
Bière allemande de tradition

Jus de Fruits

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl) 5.60

Orange, pomme, tomate,

Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl) 5.60

Mangue, fraise, abricot, poire

Fruits Frais Pressés (20cl) 6.90

Citron ou orange pressé

Cocktail de Fruits (20cl) 6.90

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl) 4.60

Schweppes Tonic, Agrum' ou Lemon (25cl) 4.60

Fanta Orange (33cl) 4.60

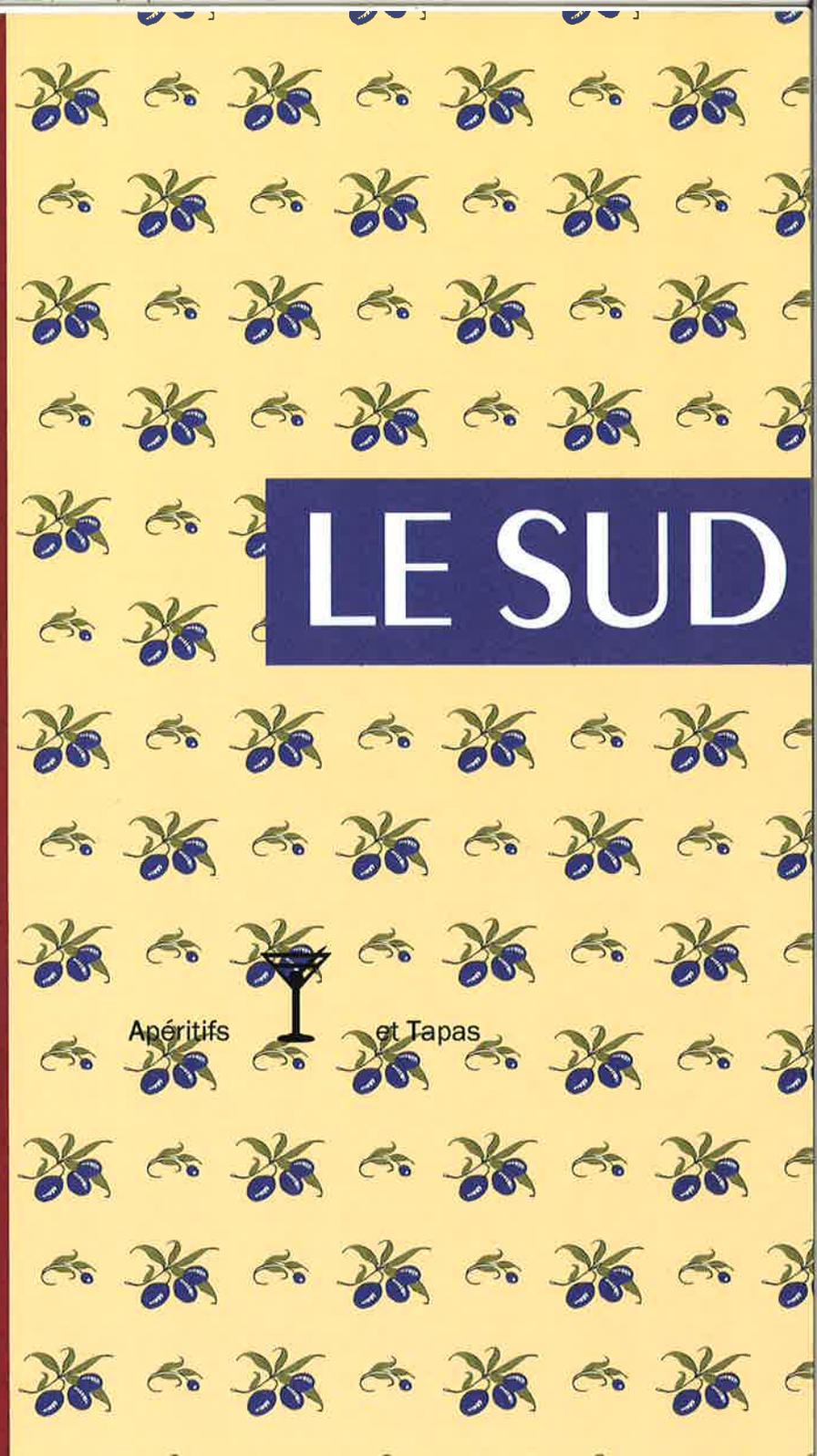
Fuzetea (25cl) 4.60

Orangina (25cl) 4.60

Perrier (33cl) 4.60

San Bitter (10cl) 4.20

Limonade (25 cl) 3.60



LE SUD

Apéritifs

et Tapas

Prix nets en euros, taxes et service compris (22X18)

11, place Antonin Poncet 69002 Lyon • France • Tél. 04 72 77 80 00 • Fax 04 72 77 80 01
LES RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON[®] BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.brasseries-bocuse.fr

VIAIRCO



Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

Saint Marcellin Affiné "Mère Richard"

Un demi Saint-Marcellin 4.20

Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"

Deux pièces de barattes 4.80

Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)

Un Saint-Marcellin et deux barattes de chèvre frais fermier 9.90

Les Délices & Gourmandises

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, Rhum Havana 9.20

Gaufres Domino, accompagnées d'un café

Petites gaufres dégustation 7.50

Gaufres Grand-Mère

- « Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80
- « Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

Délice de Fromage Blanc

Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges 5.50

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly,
coulis de fruits rouges 9.20

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Crème Brûlée aux Gousses de Vanille

9.00

Fondant au Chocolat "Valrhona"

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation) 9.50

Mont Blanc Chantilly

Meringues légères, glace vanille, crème de marron,
sauce chocolat 8.80

Palette de Sorbets

5 parfums, petites madeleines 8.80

Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné,
ganache et crème anglaise 11.20

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts
peuvent manquer momentanément à la carte.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Notre Chef est à votre disposition en cas de
restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes,
peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Les Cafés

Café Espresso	2.50
Café Espresso Ristretto	2.50
Café Espresso Décaféiné	2.50
Café Espresso Macchiato	3.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre mazagran)	
Café Espresso Provençal	4.80
(Accompagné d'un verre de Farigoule)	
Café Espresso Grappa	4.80
(Accompagné d'un verre de Marc italien)	
Irish Coffee	7.80

Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	3.00
Thé Vert à la Menthe Fraîche	3.00
Infusions Verveine, tilleul, menthe	3.00
Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe	3.20
Infusion "Cézanne"	3.20
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle	
Infusion des Alpes	3.20
Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud	

Les Pousse Cafés & Digestifs

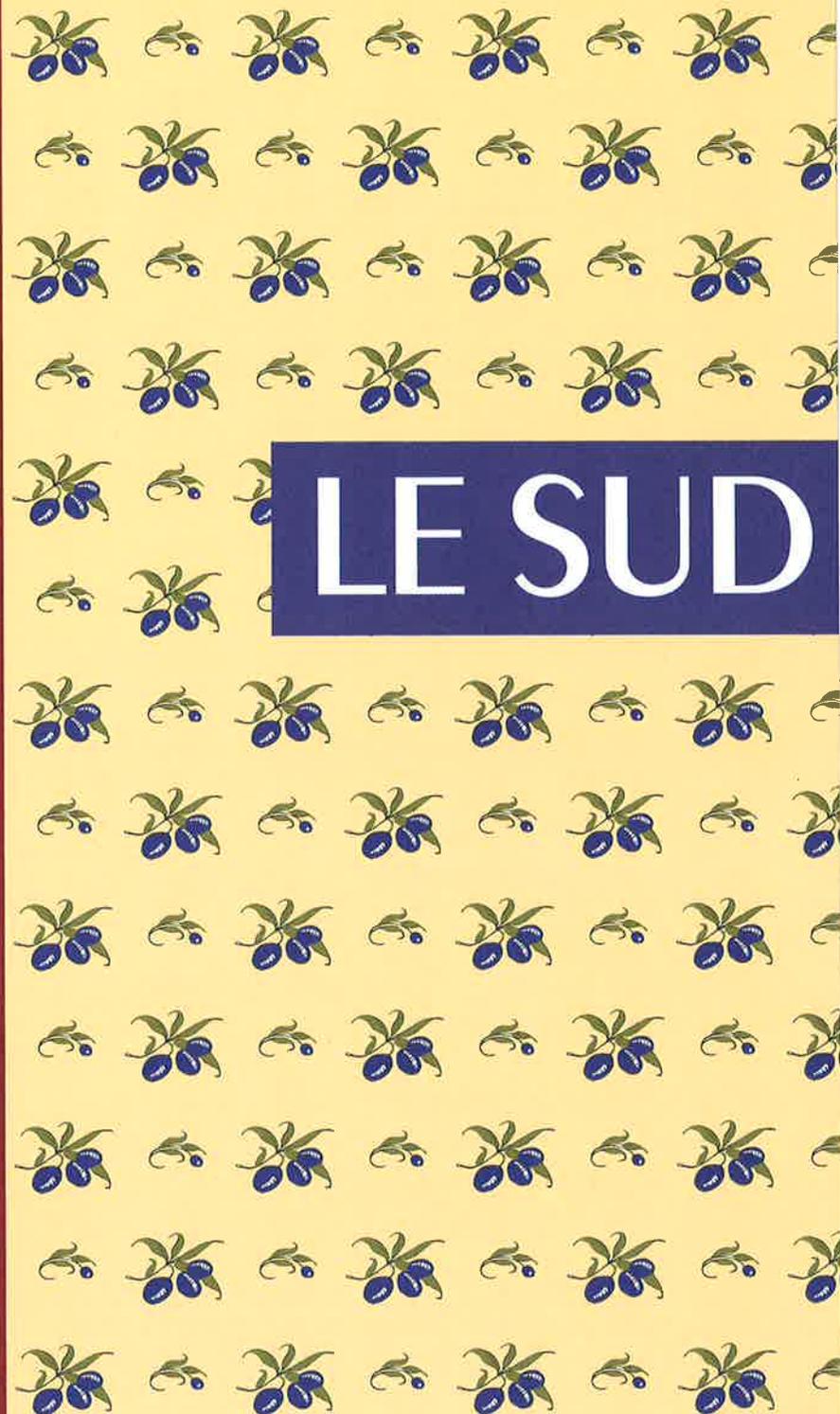
	(2cl)	(4cl)
Amaretto	3.15	6.30
Marc Extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	3.15	6.30
(Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Thym Farigoule)		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00

Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50

Prix nets en euros, taxes et service compris. (22X118)

VIAROP



Menu Enfant

(Moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14.50 €



Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Diabolo (limonade et sirops)

Fanta Orange

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte

Nectars de Fruits Alain Milliat

Fraise, mangue

Coca Cola

Fuzetea

Plats :

Escalope de Saumon Poêlée Nature

Accompagnée de pâtes ou de pommes vapeur

Steak Haché à la Commande

100% Pur Bœuf "Origine France"

Pommes frites maison

Tagliatelles

Nature, sauce tomate fraîche ou au fromage

Desserts :

Fromage Blanc en Faisselle

Nature ou coulis de fruits rouges

Dessert du Jour

Chaque jour, une spécialité maison

Gaufres Grand-Mère Maison

Compote de pommes, chocolat chaud
et chantilly servis à part

Vacherin Glacé Minute aux Fruits Frais

Glace vanille, sorbets, meringue, fruits frais,
coulis et chantilly

Assortiment de Glaces et Sorbets

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*