



*À table avec des amis
le temps ne compte plus.*

Paul Bourse

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Soupe à l'Oignon Gratinée « A La Lyonnaise »	9.00
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche Accompagné d'un bouquet de salade verte	12.90
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé « 7 pièces servies en petits pots »	14.90
Salade Frisée Façon « Mères Lyonnaises » Œuf poché, lardons, croûtons	14.90
Saumon Fumé Islandais SNØ Blinis à la farine de sarrasin, crème vodka, œuf dur, aneth, œuf d'avruga	22.00
Foie Gras de Canard « Robert Duperrier » Cuit en Terrine Chutney de figues, toast de pain de campagne grillé	22.00

LES POISSONS

Quenelle de Brochet Sauce Homardine Brunoise de carotte et céleri, riz pilaf servi à part	25.90
Dos de Cabillaud Cuit sur Peau Fondue de poireaux, pommes vapeur, sauce beurre blanc	28.90
Saumon Islandais SNØ Sauce à l'Oseille Epinards frais en branches, concassée de tomates, pommes vapeur	27.00
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, sauce homardine	36.50

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

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.

À LA CARTE

LES VIANDES

Tartare de Bœuf « Fleur de Boeuf » Taillé au Couteau 20.50
Salade verte, pommes frites
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres
Le César : Le Classique poêlé aller-retour

Poulet de Bresse « Miéral » à la Crème et aux Champignons 29.90
Riz pilaf, sauce fleurette, (Truffes : supp +8€)

Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce au Poivre Vert 35.00
Purée de pommes de terre et champignons « échalote et ciboulette »

LES PLATS SIGNATURES

Gratin de Macaroni « Garofalo Di Gragnano » à la Lyonnaise 11.90
En accompagnement, ou à partager

Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Sibilia » Rôtie Entière 24.00
Purée de pommes de terre, sauce moutarde

Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise 29.50
Déglaçé au vinaigre de vin vieux, purée de pommes de terre, épinards frais en branches

Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (Jusqu'à 8ans)

17.00



Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

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 desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

Velouté Parmentier

Petits croûtons dorés, ciboulette

Ou

Quiche au Beaufort

Bouquet de salade verte

Filet de Grondin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Mousseline de chou romanesco, pommes vapeur, sauce citron

Ou

Suprême de Volaille Rôti au Beurre Doux

Embeurrée de chou vert, pommes de terre rissolées

Les Fromages :

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

Ou

Fromage Blanc en Faisselle, nature, crème double, coulis

La Pâtisserie du Jour :

Tarte au Citron Meringuée, coulis de fruits rouges

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe de Sorbets aux 3 Parfums : Passion, framboise, citron

Menu 2 plats 24.90€ - Menu 3 plats – 27.50€

SUGGESTIONS DU MARCHÉ

Parmentier de Joue de Boeuf

Bouquet de salade verte

24.90€

Choucroute Tradition de la Maison "Reynon"

Saucisse Frankfort, saucisse fumée, cervelas, carré de porc, lard fumé, pommes vapeur

26.00€

SUGGESTIONS SOMMELIERE

Blancs :

Montagny A.O.C - « Domaine Faiveley » - 2018

12cl

75cl

8.00

48.00

Saint-Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet 2019

8.60

51.50

Condrieu A.O.C - « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2019

15.00

89.50

Rouges :

Sancerre A.O.C « La Mercy Dieu » Domaine Bailly-Reverdy 2019

7.50

41.80

Saint-Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet 2019

8.60

51.50

Haut-Médoc A.O.C - « Moulin de la Lagune » -2015

11.30

67.90

Sotanium I.G.P - " Les Collines Rhodaniennes " 2017

15.50

92.00

Rosé :

Château Sainte Marguerite -« Cuvée Symphonie » A.O.C 2020

9.00

52.00

FROMAGES & DESSERTS

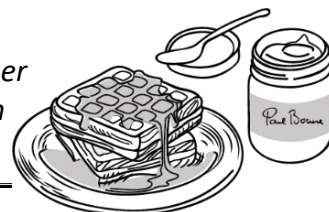
FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouge</i>	4.80
<i>Compote</i>	5.50
<i>& coulis de fruits rouges</i>	
Saint-Marcellin Affiné	4.50
« Mère Richard »	
Un demi Saint-Marcellin	
Cervelle de Canut	4.80
Fromage blanc, ciboulette, échalote	

GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère	
<i>Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/</i>	
<i>Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:</i>	
<i>Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise</i>	
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00
Gaufres « Domino »,	
Café Bocuse	7.80
Gaufres dégustation,	
accompagné d'un café	

Retrouver nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
boutique ou en ligne.



www.brasseries-bocuse.com

DESSERTS

Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Salade de Fruits de Saison	8.50
Fruits fraîchement taillés	
Salade de Fruits « Cardinale »	11.00
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
Vacherin Minute aux Fruits Frais	11.00
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
Crème Brulée à la Vanille de Tahiti	9.50
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »	9.50
Glace vanille, crème anglaise	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

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 desserts peuvent manquer momentanément à la carte.