



APÉRITIFS & COCKTAILS DU SUD

Spritz du Sud (12cl) Vin blanc pétillant, crème de cerise chamblance, schweppes tonic <i>(Production Artisanale Régionale de l'Arbresle)</i>	11.00
Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	6.80
Spritz Apérol Apérol, prosecco, eau gazeuse (12cl)	11.00

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir Bourguignon (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de dijon	5.40
Kir Royal (12cl) Champagne Sélection maison et crème de cassis	10.90
Mojito Classique (12cl) Rhum ambré, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	11.00
Mojito Royal (12cl) Rhum ambré, jus de citron, sucre de canne, champagne, menthe fraîche	12.00
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

JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange, pomme, tomate	5.90
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Abricot, pêche de vigne	5.90
Fruits Frais Pressés (20cl) Citron ou Orange	6.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (20cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25cl)	3.60

Pour un plus large choix de boissons, demander la sélection de notre sommelier.

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



LES TAPAS

À LA CARTE

Houmous de Pois Chiches	2.80
Houmous de lentilles vertes du Puy	3.00
Houmous de carottes	3.00
Tempura de gambas sauce rouille	3.50

LES ENTRÉES

Salade César	18.00
Cœur de romaine, blancs de volaille fermière, copeaux de parmigiano reggiano, sauce césar, croûtons dorés, coppa	
Escargots de Bourgogne, Calamars, Tomates, Artichauts	18.50
Fricassée d'escargots et calamars au pistou, tomates grillées, Barigoule d'artichauts	
Soupe de Poissons de Roche à la Marseillaise	17.50
Comme nous l'aimons en Provence, Croûtons, rouille, emmental	
Planche de Charcuteries Italiennes	21.00
Jambon de Parme 30 mois, mortadelle, copa	
Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier » aux Artichauts	22.00
Crèmeux d'artichaut à l'huile de truffe et vanille, brioche aux herbes	
Cinco Jotas (Jabugo Ibérique)	27.00
Accompagné de « pan con tomate »	

LES PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES *(peut se partager à l'apéritif)*

Pizza aux Légumes Confits	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	
Pizza à la Mortadelle	20.00
Huile de truffe, straciatella, roquette	

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.

LES PLATS SIGNATURES « Parfums du Grand Sud »

Tajine de Légumes	19.50
Fine semoule aux raisins	
Pastilla de Volailles Fermières aux Epices de Fès	19.90
Salade verte	
Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons	29.90
Semoule parfumée aux épices, raisins, amandes	

PÂTE

Tagliatelles Fraîches	18.50
Cuites minute, tomates, crème de parmesan, pesto rosso, Stracciatella	

LES POISSONS

Merlu de Ligne Rôti sur Peau	21.00
Dressé sur un pissalat, pommes safranées	
Encornets Farcis à la Sétoise	27.50
Pommes de terre, jus de braisage réduit parfumé au basilic	
Cabillaud en Demi-Sel en Aioli	28.80
Carotte, fenouil, chou-fleur, pommes vapeur, pois gourmand Artichauts, tomates confites, œuf	
Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc	36.50
Risotto aux légumes provençaux, beurre de citron confit	

LES VIANDES

Le Tartare 100% Pur Bœuf Français	20.50
180g préparé au couteau à la commande, salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	
Pluma Ibérique « Bellota »	29.80
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Crèmeux de potimarron, châtaignes braisées, fricassée de girolles	
Souris d'Agneau Confite aux Sept Heures	33.00
Haricots Coco de Paimpol cuisinés à la niçoise, jus au poivron rouge	
Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir	36.50
Frites de panisse, artichaut farci à la Monégasque, jus à la Nissarde	

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

**Viandes Origine France ou Europe*

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.



LE SUD

MENU MAROCAIN

37€ par personne

**Soupe Harira Marocaine
aux Boulettes d'Agneau épicées**
Tomate, harissa douce et persil

Couscous Royal aux Quatre Viandes
Poulet, Agneau, Merguez, Lapin,
Légumes et Semoule à l'Orientale

Salade d'Orange Orientale
Fleur d'Oranger et cannelle

Thé vert à la marocaine, menthe fraîche

Pour toute réservation : 04 72 77 80 00
www.maisons-bocuse.com
11 Place Antonin Poncet - 69002 Lyon

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANCS

	Verre 12cl	Btl37,5cl	Btl 75cl
Sauterne A.O.C - " Château Roumieu " - 2016	7.50		47.20
Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2020	7.90		47.50
Montagny A.O.C - Domaine Faiveley 2018	8.00	24.90	48.00

ROUGES

Croze-Hermitage A.O.C – Laurent Combier 2020 	7.90		47.50
Saint Joseph A.O.P – " Les Pierres Sèches " – Domaine Cuilleron 2019	9.00		55.00
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley 2019	9.50	29.50	57.00

ROSÉS

	Verre 12cl	Btl50cl	Btl 75cl
Château Sainte-Marguerite A.O.P-Cuvée Symphonie – 2020 	9.00	37.00	53.00

Nos Bières Artisanales

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette I.PA 6.5° (33cl)	6.50

LES CHAMPAGNES (75cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	74.00
La demi-bouteille (37.5cl)	37.00
Mumm – " Cordon Rouge "	89.00
La coupe (12cl)	13.90
Billecart Salmon Rosé	140.00
Ruinart - " R "	100.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	160.00
Ruinart - "Dom Ruinart "	250.00

LES MAGNUMS (150cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	150.00
Ruinart - " Blanc de Blancs "	295.00

LES EAUX MINÉRALES (75cl)

Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)	5.90
Ferrarelle (75 cl)	6.50